

## Крепкие напитки Франции

### Cognac – Коньяк

**Cognac** – Коньяк – крепкий спиртной напиток, который изготавливают из белых сортов винограда и выдерживают в дубовых бочках. Производится исключительно в регионе Коньяк (Франция).

Согласно закону Франции, крепость коньяка составляет не менее 40% об.

Свое название напиток получил от древнего французского города Коньяк, расположенного на реке Шаранта (юго-запад Франции).

#### Разрешенные сорта винограда

Для производства коньяка разрешены только белые сорта винограда. Красные сорта дают спиртам резкий неприятный запах, который ассоциируют с запахом давленного клопа. Основные сорта винограда:

- 1) **Уни блан (Ugni Blanc)** – обеспечивает более 98% производства коньяка
- 2) **Фоль Бланш (Folle Blanche)**
- 3) **Коломбар (Colombard)**

#### Технология производства

После сбраживания виноградного сока получают брагу, которая подвергается перегонке (дистилляции). **Перегонка** (дистилляция) спиртов для производства коньяка осуществляется дважды на медных перегонных аппаратах «Шарантского» типа.

Далее коньячные спирты выдерживают не менее 2 лет во французских дубовых бочках. При выдержке в дубовой бочке спирты созревают, округляются, формируют аромат и вкус, приобретают янтарный окрас. По истечении периода выдержки коньячные спирты переливают в большие стеклянные бутылки для хранения.

**Важно:** в процессе хранения в стеклянных бутылках спирты не изменяют свой аромат и вкус, и не стареют, т.е. выдержка напитка не увеличивается.

Коньяк производится путем смешивания (купажирования) спиртов разных лет выдержки и разных коньячных зон. Купажирование помогает обеспечивать стиль коньячного дома из года в год. В итоговый коньяк могут входить десятки спиртов различного возраста.

Перед розливом в бутылки разрешено добавление карамельного колера (E150a) для придания однородности цвета от партии к партии. Некоторые производители не добавляют колер, демонстрируя натуральный цвет спиртов, в таком случае окрас может отличаться от партии к партии.

#### Субзоны региона Коньяк

Регион коньячного производства подразделяется на 6 субзон, которые отличаются друг от друга климатом, а также особенностями почв. Самыми лучшими считаются известково-глинистые почвы. Эти факторы непосредственно влияют на качество винограда и производимых из него коньячных спиртов.

- 1) **Grand Champagne - Гран Шампань** – лучшая зона производства коньяка
- 2) **Petit Champagne - Пти Шампань**
- 3) **Borderie - Бордері**
- 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-Цэ»), 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.
- 2) **АОС Petit Champagne (Пти Шампань)** – богатый сложный в аромате и вкусе коньяк с фруктово-пряными нюансами.
- 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) **АОС Borderie (Бордері)** – элегантный и утонченный коньяк с цветочными нюансами.
- 5) **АОС Cognac (Коньяк)** – получают смешиванием спиртов разных субзон. Гармоничный,

многогранный коньяк с фруктовыми нюансами.

**Винтажный (миллезимный) коньяк** – с указанием года урожая на этикетке. Отражает индивидуальный характер и стиль коньячных спиртов конкретного года. Очень редкий вид.

**Невинтажный коньяк** – коньяк без указания года урожая на этикетке, т.к. состоит из смеси спиртов разных лет. Большинство коньяков выпускаются под этой категорией.



**Пример:** A.E.DOR AOC Grand Champagne  
(А.Е.Дор АОС Гран Шампань)



**Пример:** Lheraud 1975 AOC Petit Champagne  
(Леро 1975 АОС Пти Шампань), винтажный

### Обозначение возраста коньяка

Так как коньяк – это купажный продукт, его возраст определяют по самому молодому спирту в купаже.

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

**Стилистика:** для коньяков этой категории характерны ароматы спелых фруктов, цветочные нюансы и оттенки ванили. Для неискушенных потребителей знакомство с французскими коньяками рекомендуется начинать с данной категории.

- 2) **VSOP – Very Superior Old Pale (Вэри Супериёр Олд Пэйл)** – минимум 4 года выдержки в дубе. Также может быть написано слово Reserve (Резёрв).

**Стилистика:** фруктовые ароматы для коньяков этой категории становятся более утонченными, преобразуясь в оттенки сухофруктов, также ощущаются ноты шоколада, цветов и нюансы специй.

- 3) **XO – Extra Old (ЭкстраОлд)** – минимум 10 лет выдержки в дубе (до 2018 года – 6 лет, но так как регламент обновлен сравнительно недавно, на полках магазинов еще долгое время можно будет встретить коньяки этой категории с минимальной выдержкой 6 лет). Также может быть написано слово: Napoleon (Наполеон).

**Стилистика:** коньяки этой категории приобретают маслянистость (становятся полнотелыми), в аромате преобладают ноты подвяленных фруктов и пряностей, появляется характерный тон gançio (рансьо - совокупность благородных ароматов кедровой древесины, прелой листвы, грибов, табака, сигарной коробки, тонко выделанной кожи, орехов и пряностей)

- 4) **XXO – Extra Extra Old (Экстра Экстра Олд)** – минимум 14 лет выдержки в дубе. Категория выдержки появилась в 2018 году.



**Пример:** Lheraud AOC Petit Champagne VS  
(Леро АОС Пти Шампань Ви Эс)

## **Armagnac – Арманьяк**

**Armagnac** – Арманьяк – крепкий спиртной напиток, который получают из белых сортов винограда и выдерживают в дубовых бочках. Производится исключительно в регионе Арманьяк (Франция). Согласно закону Франции, крепость арманьяка должна быть не менее 40% об.

Арманьяк – первый крепкий виноградный напиток Франции. Еще в 14 веке жители Арманьяка занимались его изготовлением. Однако, область Арманьяк лежит вдали от океана, что затрудняло доступ продукта к торговым путям, в отличие от зоны Коньяк, рядом с которой был расположен крупный порт. Поэтому Арманьяк стал местным продуктом потребления, а коньяк – мировым. Объемы производства Арманьяка значительно ниже, чем Коньяка.

### **Разрешенные сорта винограда**

К производству Арманьяка разрешено 10 белых сортов винограда.

Основные:

- 1) **Бакó Блан (Baco Blanc, ранее Baco 22A)**
- 2) **Унй Блан (Ugni Blanc)**
- 3) **Фоль Бланш (Folle Blanche)**
- 4) **Коломбáр (Colombard)**

### **Технология производства**

После сбраживания виноградного сока, получают брагу, которая подвергается перегонке (дистилляции). **Перегонка** (дистилляция) спиртов происходит на медных перегонных кубах «Гаскóнского» типа, которая осуществляется однократно и непрерывно, при низких температурах кипения. Далее полученные спирты выдерживают не менее 1 года в бочках из французского дуба. При выдержке в дубовой бочке спирты созревают, округляются, формируют аромат и вкус, приобретают янтарный окрас. По истечении периода выдержки спирты переливают в большие стеклянные бутылки для хранения.

Арманьяк создают путем смешивания (купажирования) арманьячных спиртов разных лет выдержки и разных зон. Купажирование необходимо для поддержания стиля из года в год.

Перед розливом в бутылки разрешено добавление карамельного колера (E150a) для придания однородности цвета от партии к партии.

### **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 производимых из него арманьячных спиртов.

- 1) **Bas-Armagnac – Баз-Арманьяк** – лучшая зона производства арманьяка
- 2) **Armagnac Tenareze - Арманьяк Тэнарэз**
- 3) **Haut- Armagnac - От-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/невыдержанный в дубе арманьяк, с обязательной выдержкой в емкостях из нержавеющей стали не менее 3 месяцев. 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.

**Винтажный (миллезимный) Арманьяк** – с указанием года урожая на этикетке, отражает индивидуальный характер и стиль конкретного года урожая.

**Невинтажный Арманьяк** – арманьяк без указания года урожая, т.к. купаж состоит из смеси спиртов разных лет, в отличие от винтажных арманьяков. Данный вид очень распространен.

**Моносортовой Арманьяк** – арманьяк, произведенный только из одного сорта винограда, отражающий его характеристики. Например, только из сорта Фоль Бланш.

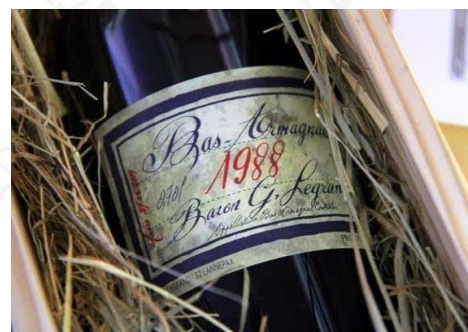




**Пример:** Blanche Armagnac  
(Бланш Арманьяк)



**Пример:** Fôlle Blanche Armagnac  
(Фоль Бланш Арманьяк)

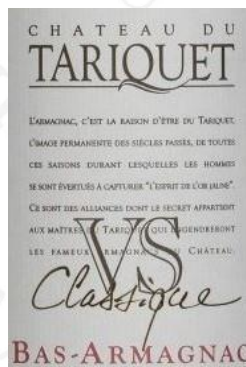


**Пример:** Barón G. Legrand 1988 Bas Armagnac  
(Арманьяк Барон Г. Легран 1988 Баз Арманьяк)

### Обозначение возраста Арманьяка

Так как арманьяк – это купажный продукт, его возраст определяют по самому молодому спирту в купаже.

- 1) **VS – Very Special (Вэри Спешал)** - минимум 1 год в бочке. Для арманьяков этой категории характерны ароматы спелых фруктов и цветочные нюансы.
- 2) **VSOP – Very Superior Old Pale (Вэри Супериор Олд Пэйл)** – минимум 4 года в бочке. Для этой категории характерны ароматы цукатов, сухофруктов, полевых трав и специй.
- 3) **XO - Extra Old (Экстра Олд)** - минимум 10 лет в дубовой бочке (до 2018 года – 6 лет, но так как регламент обновлен сравнительно недавно, на полках магазинов еще долгое время можно будет встретить арманьяк этой категории с минимальной выдержкой 6 лет). Для арманьяков этой категории характерны ароматы сухофруктов и специй, ореховые нюансы.
- 4) **Hors d'Age (Ор-д`Аж, с фр. - «вне возраста»)** - выдержка более 10 лет. Для арманьяков этой категории характерны ароматы сухофруктов, специй, шоколада, табака, древесные оттенки.



**Пример:** Chateau du Tariquet, Bas-Armagnac VS  
(Шато дю Тарикэ, Баз Арманьяк Ви Эс)

### Calvadós – Кальвадос

**Calvadós** – Кальвадос - крепкий спиртной напиток, который изготавливают из специальных сортов яблок и/или груш и выдерживают в дубовых бочках. Производится исключительно в регионе Нормандия (Франция). Согласно закону Франции, крепость кальвадоса должна быть не менее 40% об.

#### Технология производства

После сбраживания яблочного и/или грушевого сока, получают брагу, которая и подвергается перегонке (дистилляции). Брага из яблок или яблок и груш называется сидр, а при использовании исключительно груш- пуарэ.

**Перегонка** (дистилляция) спиртов для производства кальвадоса осуществляется на медных перегонных аппаратах различного типа - «Шарантского» или «Гасконского». Далее полученные спирты выдерживают не менее 2 лет в дубовых бочках. При выдержке в дубовой бочке спирты созревают, округляются, формируют аромат и вкус, приобретают янтарный окрас.

По истечении периода выдержки спирты переливают в большие стеклянные бутылки на хранение.

Кальвадос – это купажный продукт, получаемый путем смешивания (купажирования) яблочно-грушевых спиртов разных лет выдержки и разных зон.

Перед розливом в бутылки разрешено добавление карамельного колера (E150a) для придания однородности цвета от партии к партии.

### 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 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.

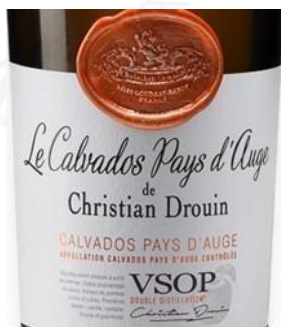
### Наименования, виды и стили Кальвадоса

- 1) **AOC Calvados Pays d'Auge (Кальвадос Пэй д'Ож)** - кальвадос с богатым ароматом и вкусом. К этому наименованию предъявляют более строгие требования производства, разрешена только двукратная перегонка на медных перегонных аппаратах,
- 2) **AOC Calvados Domfrontais (Кальвадос Домфронтэ)** - грушевый кальвадос. Минимальная выдержка в дубе – 3 года.
- 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, с фр. – «яблоко узник»)** – кальвадос, разливаемый в специальные широкие бутылки, в которые помещено спелое яблоко. Такой напиток проявляет яркий характер и имеет максимально мягкий, яблочный вкус.

### Обозначение возраста Кальвадоса

- 1) **Fine (Файн)** - минимальная выдержка 2 года в дубовой бочке. В аромате тона яблок (зеленых и красных).
- 2) **Reserve (Резерв)** - минимальная выдержка 3 года в дубовой бочке. Аромат – яблочного штруделя с корицей, яблоко в карамели. Податливый во вкусе.
- 3) **VSOP – Very Superior Old Pale (Вэри Супериёр Олд Пэйл)** – минимальная выдержка 4 года в дубовой бочке. В аромате проявляются тона печеных яблок, пряностей (корица, ваниль).
- 4) **XO (Икс Оу), Napoléon (Наполеон), Hors d'Age (Ор Даж)** - минимальная выдержка 6 лет в дубовой бочке. В кальвадосе ощущаются тона печеного яблока и ванили, кофе и специй, шоколада и жареного миндаля.

На этикетке кальвадоса всегда указывается категория по выдержке.

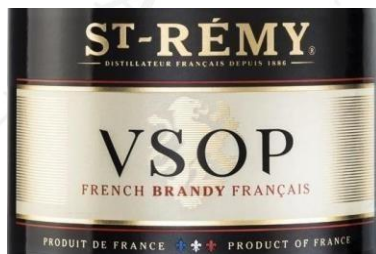


**Пример:** «Cristian Drouin», AOC Calvados Paÿs d'Aúge, VSOP  
(«Кристиан Друэн», АОС Кальвадос Пэй Дож, Ви Эс Оу Пи)

**Важно!** Если крепкие напитки произведены из схожего сырья и схожего процесса изготовления во Франции, но вне законодательно установленных зон производства (Коньяк, Арманьяк, Кальвадос), они называются **бренди**. Прежде всего, **бренди** – это общее название группы крепких алкогольных напитков, произведенных при помощи дистилляции плодово-ягодной браги.

Понятием «бренди» обозначают десятки алкогольных напитков.





**Пример:** Brandy Saint-Remy VSOP  
(Брэнди Сан-Рэми Ви Эс Оу Пи)

### **Mistelle – Мистэли**

**Мистэль** (фр. Mistelle, от латинского mixtella – смесь) – это крепкий алкогольный напиток, который получают путем сочетания фруктового или ягодного сока и выдержанного спирта. После их смешивания напиток выдерживают в дубовых бочках. Спирт и ягодный или фруктовый соки должны быть произведены и выращены на территории одного поместья. Именно поэтому изготовлением занимаются небольшие семейные компании.

#### **Виды мистелей, производимых на территории Франции**

- 1) AOC Pineau des Charentes - Пино́ де Шарáнт
- 2) AOC Pommeau de Normandie - Поммо́ де Норманди́
- 3) AOC Floc de Gascogne - Флок де Гаско́нь

#### **AOC Pineau Des Charentes (Пино́ де Шарáнт)**

**Pineau des Charentes - Пино́ де Шарáнт** — это крепкий, сладкий алкогольный напиток, который получают путем сочетания виноградного сока с коньячным спиртом. После их смешивания напиток выдерживают в дубовых бочках. Производится исключительно в регионе Коньяк (Франция).

**Цвет напитка:** белый, розовый, красный

**Содержание сахара:** натурально-сладкий.

**Крепость:** 16-22%об.

**Разрешенные сорта винограда:**

**Красные сорта винограда** (для изготовления сока) - Мерло, Каберне Совиньон и Каберне Фран.

**Белые** – Уни́ Блан, Коломба́р, Совиньон Блан.

#### **Требования**

В виноградный сок добавляется коньячный спирт, выдержанный не менее 1 года в дубовой бочке.

Коньячный спирт и виноградный сок должны быть произведены одним винодельческим хозяйством.

В связи с этим Пино де Шарант производят только небольшие семейные компании.

Запрещено использование любых добавок: сахара, красителей или ароматизаторов. Это натуральный продукт.

Выдержка смеси в дубовой бочке: **не менее 12 месяцев – для белого; не менее 8 месяцев – для розового и красного** Пино де Шарант.

#### **Обозначение возраста Пино де Шарант**

**Без указания возраста на этикетке** - молодой Пино де Шарант, имеет яркий аромат и вкус спелых фруктов или ягод, сладких специй (ванили).

**Vieux Pineau** (Вье Пино́) - выдержан в дубовой бочке не менее 7 лет. Имеет богатый вкус и аромат орехов, сухофруктов и меда.

**Tres Vieux Pineau** (Тре Вье Пино́) - выдержан в дубовой бочке не менее 12 лет. Нежный и элегантный в аромате, с утонченным вкусом выпечки, сливок, сухофруктов, прекрасным балансом сладости.

**Примеры:** Lheraud (Леро́), Henri Mounier (Анри́ Мунье́), Chateau de Montifaud (Шато́ де Монтифо́).

#### **AOC Pommeau de Normandie (Поммо́ де Норманди́)**

**Pommeau de Normandie - Поммо́ де Норманди́** — это крепкий сладкий алкогольный напиток, который получают путем сочетания свежавыжатого яблочного/грушевого сока с кальвадосом. После их смешивания напиток выдерживают в дубовых бочках не менее 14 месяцев. Производится исключительно в регионе Нормандия (Кальвадос).

#### **AOC Floc de Gascogne (Флок де Гаско́нь)**

**Floc de Gascogne – Флок де Гаско́нь** – это крепкий алкогольный напиток, который получают путем сочетания виноградного сока с арманьячным спиртом. После их смешивания напиток выдерживают в дубовых бочках. Производится исключительно в регионе Гасконь (Арманьяк).

### ***Рекомендации по употреблению Мистелей***

Мистели является отличным аперитивом. Прекрасно сочетается с сырами с плесенью, фуа-гра, яблочными десертами, дыней. Возможно использовать как основу для коктейлей. Температура подачи – 8-10°C. Мистели с выдержкой более 5 лет хорошо сочетаются с сигарами, могут выступить отличным дижестивом. Температура подачи – 10-12°C.