Содержание

Введение

Історія

Класифікація

Виробництво коньяку

Технологія виробництва

Виробники коньяку

Позначення марочних коньяків

Дегустація

Як пити коньяк

Кулінарне застосування

Література

## Введение

Коньяк (франц. Cognac) - міцний алкогольний напій янтарно-золотистого кольору, що має складний аромат з відтінками ванілі і м'яким гармонійним смаком, виготовляється з коньячного спирту, який отримують в результаті перегонки білих сухих виноградних вин з пізнішою витримкою в дубових бочках.

Коньяк носить ім'я маленького міста Коньяк, розташованого в 500 кілометрах на південний захід від Парижу, що дав назву всій області департаменту Шаранта.

## ****Історія****

В I столітті нашої ери на територію сучасної Франції, римлянами був завезений виноград. Створення Сентожських (Saintonge) виноградників відбулося під час правління римського імператора Пробуса, (Probus) який розширив привілеї і права для всіх галлів по володінню виноградниками і виготовленню вина. Спочатку виноград культивували в долині річки Рон, а вже до кінця IV століття він розповсюдився по всій Франції.

У XII столітті з дозволу Вільяма X (William X), герцога Гиєнського (Duke of Guyenne), була відкрита величезна територія по виробництву вина, відома як Вінобль Де Пуату (Vignoble de Poitou). Вина, вироблені у Вінобль Де Пуату, високо цінувалися в країнах Північного моря. Транспортування здійснювалося на голландських кораблях, які купували сіль на побережжі Пуату.

У XVI столітті Франція перетворилася на головного виробника і експортера вин в Європі. Голландські кораблі приходили в область Коньяк (Cognac) за широко відомими винами з розквітаючих областей Шампань (Champagne) і Бордерієс (Borderies). Виноградники Оніс (Aunis) проводили таку величезну кількість вина, що стало важко здійснювати транспортування, тому що ці, низько алкогольні вина, видихалися під час довгих морських перевезень. Так само з'ясувалося, що при транспортуванні в дальні теплі країни вино псувалося по дорозі. Також у 1641 році у Франції були підвищені податки на білі столові вина, які виноторговці департаменту Шаранта вивозили у великій кількості до Англії, Швеції, Норвегії і Фінляндії. Щоб не платити великих податків, вони вирішили скоротити об'єм своєї продукції шляхом перегонки вина, вважаючи, що одержаний продукт там, у споживачів, можна буде розбавити водою і знов одержати вино в повному об'ємі. Проте одержана після перегонки рідина, витримана в бочках з дуба, що виростає в лісах французької провінції Лімузен, сподобалася самим виготівникам, його розбавляли з водою, і називався цей напій бренді (brandjiwin - від голландського палаюче або вогняне вино).

Коньяк став особливо популярний після того, як Людовик XIV спробував і оцінив його.

Існує також легенда, згідно якої, Шевальє де ла Круа (Chevalier de la Croix), пішовши з військової служби, зайнявся перегонкою вина. Вночі йому приснився сон: диявол, щоб забрати душу, кинув його в кип'яток, але нічого не вийшло, тоді він кинув його удруге. Прокинувшись, шевальє вирішив застосувати процес подвійного кип'яті́ння в технології виготовлення коньяку. Друге кип'яті́ння повинне було поліпшити якості вина першого кип'яті́ння. Потім шевальє узяв дві бочки з одержаним напоєм і відправився до ченців Ренорвіля (Renorville). Вміст першої було ту годину ж випито, а другу бочку приховали в підвалі для святкування якої-небудь події. Ця подія відбулася лише п'ятнадцятьма роками пізніше, коли ченці відвідали шевальє. На диво всім бочка виявилася неповною, випаровування зробило свою справу, напій придбав новий смак, насичений і витриманий.

До кінця XVII століття ринок став стійкішим, тоді ж і були створені перші коньячні дома, деякі з яких ще існують. Вони збирали коньяк і налагоджували зв'язки з покупцями з Голландії, Англії і Північної Європи, пізніше розширюючись до Америки і Далекого Сходу.

Все більше і більше відкривалося торгових домів, і у середині XIX століття вони стали перевозити спирт в пляшках, а не в бочках. Ця нова форма торгівлі дала поштовх таким промисловостям як склороблення, виробництво пробок і упаковки, друкування. На той час виноградники займали вже майже 280 тисяч гектарів. У 1875 роки вірус філоксери з'явився в Шаранта (Charente), який знищив величезну кількість винограду, скоротивши виноградники до 40 тисяч гектарів до 1893 року.

Під час першої чверті XX століття виноградники поволі відновлювалися, використовуючи американські інвестиції, проте вони не досягли попереднього рівня виробництва. Дбайливе відношення значно поліпшило урожай, були видані декрети, які регламентували кожну стадію по виготовленню коньяку. Ці декрети контролюють процес виробництва коньяку, який зараз стає дуже цінним і популярним напоєм.

В наші дні коньяк успішно покорює світ. З щорічно вироблюваних майже 200 мільйонів пляшок цього напою 95% йде на експорт. Головним світовим споживачем є Сполучені Штати Америки, Англія, Німеччина, Гонконг, Японія. Цікаво, що до Азії поставляється лише високоякісний напій. Так, наприклад, в Японії продаж коньяків вищої якості складає 99% від об'єму всієї його реалізації в цій країні. Японці останнім часом все більше і більше схиляються до вживання найстаріших, а значить і найдорожчих коньяків.

## ****Класифікація****

Тільки напій, народжений на території Франції в шести округах може називатися справжнім коньяком:

1. Grande Champagne (Велика Шампань). Загальна площа - 35700 га, крейдяний ґрунт багата карбонатом кальцію. Під виноградну лозу засіяно 13000 га.

Коньяки, вироблені з винограду вирощеного на цій території, мають тонкий квітковий смак і вимагають довгої витримки.

2. Petite Champagne (Мала Шампань). Загальна площа - 68400 га, ґрунт має менш щільний крейдяний шар, який в західній частині району сильно схильний до впливу океану. Під виноградну лозу засіяно 16000 га. Коньяки, які тут виробляють, схожі на коньяки Grande Champagne, але з менш тонким смаком.

3. Borderies (Бордері). Найменший з шести округів - 13440 га. Знаходячись на півночі від міста Коньяк, він має свій власний мікроклімат.4000 га виноградної лози надають коньякам м'якому смаку квіткових ароматів в основному фіалки. Коньяки Borderies досягають оптимальної якості після коротшого періоду витримки, чим коньяки Grande Champagne.

4. Fins Bois (Тонкі Ліси). Территория округа оточує перші три області, займаючи понад 354200 га твердого кам'янистого ґрунту. Трохи менше 33000 га виноградної лози виробляють міцні коньяки, які дозрівають достатньо швидко і мають букет, який нагадує запах свіжовидавлених виноградин.

5. Bons Bois (Хороші Ліси). Формує широкий пояс в 386000 га глинистого ґрунту з невеликим змістом вапняку навколо Fins Bois. Цей район більш схильний до прибережного клімату і це відображається на деяких виноградниках в східній частині. Під виноградну лозу засіяно 12000 га. Коньяки дозрівають швидше і мають зухвалий смак.

6. Bois Ordinaires (Звичайні Ліси). Загальна площа - 274176 га. Під виноградну лозу засіяно 1700 га. Ґрунт тут повністю піщаний, додає коньякам запахи моря, водоростей і йоду.

## ****Виробництво коньяку****

Коньяк виробляють з винограду сортів Юні Блан, Фоль Бланш і Коломбар, вирощеного на крейдяних ґрунтах регіону Коньяк. Кожен сорт вносить в букет свій аромат:

Юні Блан додає коньяку квіткові аромати з нотками спецій.

Фоль Бланш покращує якість коньяку при старінні і наділяє його запахами фіалки і липи.

Коломбар додає напою різкий, міцний, молодий букет.

На одному гектарі землі в окрузі міста Коньяк виростає в середньому три тисячі виноградних кущів, які дають від 90 до 100 гектолітрів вина.

Унікальний ґрунт цього невеликого регіону. Товстий шар крейди (10-20 метрів) під тонким родючим шаром ґрунту і нестача води пригноблюють лозу. Проте це ідеальні умови для виноградної лози для виготовлення коньяку.

До нашестя філоксери в кінці XIX століття в Шаранті переважали білі сорти винограду Фоль Бланш (Folle Blanche) і Коломбар (Colombard). Завезений декілька сторіч тому з Італії білий Юні Блан (Ugni Blanc), який у себе на батьківщині називається Trebbiano, а в Шаранте - Saint-Emilion des Charentes (оскільки потрапив він сюди через бордоську область Сент-Емільон), займав скромніше місце.

Коли для боротьби з філоксерою почали практикувати підвій, було відмічено, що Фоль Бланш погано приживається на американському корінні і стає дуже схильним різним хворобам, зокрема "сірій гнилизні" (pourriture grise). Зате Юні Блан показав дуже хорошу стійкість до хвороб, невибагливість і здатність давати прекрасну сировину для перегонки: необхідні для виробництва елітного бренді, високу кислотність, низький вміст цукру (що дозволяє одержувати вино міцністю 7-9 градусів), велику кількість природних дріжджів і потенційну ароматність. Крім того, цей сорт пізно починає квітнути, і тому для нього безпечні весняні заморозки. На сьогодні Юні Блан займає понад 90 відсотків площі виноградників регіону Коньяк. Серед решти сортів переважають Фоль Бланш і Коломбар.

Відповідно до урядових указів 1936 і 1938 років, для отримання права на апелласьон Коньяк виробники зобов'язані використовувати тільки наступні сорти (всі - білі):

як основні (не менше 90 відсотків): Юні Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Коломбар (Colombard), Блан Раме (Blanc Ramй), він же Мелье Сен-Франсуа (Meslier Saint-FranНois), Жюрансон (Juranзon), Монтіль (Montils), Семійон (Sеmillon);

як допоміжне (не більше 10 відсотків) - Селект (Select).

Для отримання права на субрегіональні апелласьони (Гранд Шампань, Фен Буа і т.д.) вимоги такі:

як основні сорти (не менше 90 відсотків) - Юні Блан (Ugni Blanc), Фоль Бланш (Folle Blanche), Коломбар (Colombard);

як допоміжні (не більше 10 відсотків) - Блан Раме (Blanc Ramй), він же Мелье Сен-Франсуа (Meslier Saint-FranНois), Жюрансон (JuranНon), Монтіль (Montils), Семійон (Sеmillon), Селект (Sеlect).

Виробники не зобов'язані використовувати всі перераховані сорти. Їх право - вибрати один-єдиний (але тоді, звичайно, тільки з першої групи). Переважна більшість робить коньяк виключно або переважно з Юні Блан. Хоча багато хто стверджує, що цим сортом нічим не поступається Фоль Бланш, немало знавців, та і самих виробників оплакують втрату останнього, який, на їх думку, давав ароматніші і м'якші спирти.

## ****Технологія виробництва****

Збір винограду проводиться в жовтні. Потім його віджимають, видаляючи кісточки, шкірку і гребені. Сік заливають у великі ємності, де він бродить протягом 10 днів при температурі 20-25°С. В результаті одержують молоде сухе вино, достатньо кисле і бідне танінами, міцністю від 7 до 9%. Воно не призначене для пиття. Його доля - пройти дистиляцію, щоб стати коньячним спиртом, тією самою eau-de-vie - "водою життя", основою для коньяків.

Декілька місяців йде на те, щоб перетворити все вино одного урожаю на коньячний спирт. Але, згідно закону, дистиляція повинна завершитися до 31 березня наступного року. Проводиться вона по шарантскому методу - в два етапи, в мідних апаратах типу "alambic charentais", місткістю до 25 гектолітрів. Після першої фази дистиляції молоде вино міцністю 7 градусів перетворюється на спирт-сирець міцністю до 27 - 30 градусів, потім слідує друга перегонка, щоб одержати eau-de-vie міцністю 70-78 градусів. Причому на другому етапі перегонки першу і останню частини дистиляту - "голову" і "хвіст" - відсікають, залишаючи тільки "серце" - спирти, які надалі закладаються в дубові бочки для витримки. Дистиляція проводиться в перегінних кубах з червоної міді, тому що цей метал стійкий до дії винних кислот. Перегонка 10 літрів вина дає приблизно один літр коньячного спирту, досить непоказного за кольором і каламутного.

Наступний важливий етап - витримка коньяку. Вона є вирішальним чинником для досягнення напоєм вищого ступеня якості.

Деревина дуба додає напою золотисто-янтарний колір, аромат ванілі і горіха. Для виробництва коньяків французький закон наказує використовувати бочки з дуба, привезеного з лісів Лімузена і Тронсе. У бочках лімузенського дуба старіння коньяку відбувається швидше, ніж в тронських, тому що вони пористіші, а значить, з них сильніше випаровується алкоголь.

Бочки будуються ручним способом і без єдиного цвяха. Для герметизації використовують борошно і листя очерету. Вважається, що чим старіше бочка, тим вона цінніше. Вони цінуються буквально на вагу золота, їх ретельно оберігають, навіть спеціально розводять павуків, які обплітають бочки павутиною і захищають їх від шкідників.

Коньячний спирт перетворюється на "божественний напій" тільки після витримки в бочках. Витримка - процес дуже довгий і складний, вимагаючий від хранителя льоху знань, величезного досвіду і таланту. Він проходить в різних бочках, які (залежно від віку) володіють різними властивостями.

Молодий коньяк тримають в нових бочках, що містять багато танінів, ароматів ванілі, дуба, спецій, солодкуватий, гіркуватий і кислуватий смак, тут він насичується кольором. Це відбувається не більше двох місяців, а потім коньяк переливають в старіші бочки.

Після 50-річної витримки в бочці, що містить 350 літрів коньячного спирту, залишається тільки 100 літрів.

За 60 років старіння в бочці міцність коньяку знижується на 40%. В цьому випадку його переливають в пляшки для припинення процесу випаровування.

Нарешті, коньяк - це завжди купаж, куди входять коньячні спирти різної витримки з різних сортів винограду. Саме купажування дозволяє зберігати постійну якість і смак, властивий певній марці. Старі, довго витримані коньяки, що містять менше танінів, але більше ароматів, служать для пом'якшення смаку молодих, зниження змісту алкоголю в купажі. Також для пониження міцності використовується і дистильована вода. В цьому випадку вона може додаватися прямо в молодий коньяк, але в найкращих Домах, щоб уникнути шоку напою, спочатку водою розбавляють дуже старий коньяк, одержуючи міцність близько 27%, і залишають цю суміш відпочивати декілька місяців. Після цього її поступово наливають в молодий коньяк. Коли необхідну кількість суміші було додано, купаж повинен витримуватися в дубових бочках ще не менше 5 місяців.

У кожної фірми-сім'ї є свої технологічні секрети, що передаються від батька до сина і що зберігаються в строгому секреті.

## ****Виробники коньяку****

Коньяк Ремі МартінA. E. Dor (А.Е. Дор) Bisquit (Бісквіт) Camus (Камю) Chabasse Chateau de Montifaud (Шато Монтіфо) Gautier (Готье) Courvoisier (Курвуаз`є) Hine Hennessy (Хеннессі) Delamain Larsen Prince Hubert de Polignac (Принц Юбер де Поліньяк) Remy Martin (Ремі Мартін) Martell (Мартель) Otard (Отар) Louis-Royer Bache-Gabrielsen Moyet Pierre Ferrand Renault Meukow Gaston de Casteljac Birkedal Hartmann Menuet Peyrat Associés & Cie

## ****Позначення марочних коньяків****

V. S. (Very Special) - вік коньячних спиртів не менше 2.5 років.

Superior - не менше 3.5 років.

V. S. O. P. (Very Superior Old Pale) - не менше 4.5 років.

V. V. S. O. P. - Grand Reserve - не менше 5.5 років.

Napoleon - X. O. (Extra Old) - понад 6.5 років.

## ****Дегустація****

Дегустація коньяку складається з трьох основних фаз: "око", "ніс" і "рот". Бажано користуватися спеціальним коньячним келихом. Надзвичайно важливо, щоб келих був ідеально чистим і сухим (без пилу та залишків миючих засобів).

**Око -** візуальне вивчення коньяку. Слід звернути увагу на його колір зі всіма відтінками, в'язкість, ступінь прозорості і блиску. Колір коньяку залежить як від часу його витримки в дубових бочках, так і від кількості карамелі (або її відсутності). Коньяки, які довше витримувалися в нових бочках, мають темніший колір.

Відтінки можуть варіюватися від світло-золотистого до червонуватого з мідним або бронзовим відливом, темно-янтарного, коричневого. Нерідко є видимими і зеленуваті тони, які зовсім не обов'язково свідчать про молодість коньяку (на відміну від білого вина). Окремі коньяки нагадують за кольором міцно заварений чай.

Проблема в тому, що дуже часто ми не знаємо, скільки часу витримувався даний коньяк (зокрема в нових бочках) і чи додавалася в нього карамель. Деякі висновки, проте, зробити можна. Так, якщо коньяк категорії V. S. або V. S. O. P. має дуже темний колір, це майже напевно пов'язано з додаванням карамелі (деякі виробники з числа особливо комерційно орієнтованих нею зловживають). З іншого боку, відносно світлий колір висококласного коньяку говорить про те, що в ньому карамелі швидше за все немає.

Звичайно, хороший коньяк повинен бути ідеально прозорим, чистим (без суспензії) і володіти живим блиском і в'язкістю (густиною, маслянистістю). Останнє особливо наочно виявляється в так званих "ніжках", або "сльозах", - маслянистих потоків на стінках келиху, які утворюються із-за різниці в часі випаровування води і спирту, а також із-за тих, що містяться у винах і коньяках гліцерину і різних екстрактних речовин. Як правило, чим кращий коньяк, тим рел'єфніші, рівніші, численніші і красивіші його "ніжки" і тим повільніше вони стікають по стінках. Проте, всупереч деяким твердженням, "ніжки" не є абсолютно надійним показником якості і точного терміну витримки коньяку - тим більше що вони можуть бути "жирнішими" із-за додавання цукрового сиропу. Зрозуміло, формування "ніжок" багато в чому залежить від якості і чистоти келиху. У брудних, запорошених або в грубо зроблених скляних келихах вони утворюються набагато гірше, в ідеально чистих кришталевих демонструють вся своя пишність.

В цілому, проте, на відміну від вина, "око" при дегустації коньяку не так важливе, і багато професіоналів цю фазу опускають, відразу переходячи до головної - "носу".

**Ніс.** Перший ніс не збовтуючи коньяк, піднести келих до носа, але не дуже близько (рекомендована деякими професіоналами відстань - 10-15 сантиметрів). Першими з келиху виділяються летючі речовини.

Другий ніс злегка покрутити келих, щоб вивільнити основні аромати (букет). Деякі виробники рекомендують не крутити келих, а лише злегка нахилити його кілька разів. На їх думку, в цьому випадку ароматичні речовини виділятимуться гармонійніше.

Піднести келих ближче до носа. Висококласний коньяк володіє складним і багатим букетом, в якому можуть відчуватися наступні аромати:

фруктові (власне виноград, яблука, груші, абрикоси, персики, ананаси, банани, цитрусові) квіткові (особливо фіалки, липовий цвіт, троянди, іриси, бузок, жасмин, левкой, польові квіти) рослинні і деревинні (дуб, кедр, сандалове дерево, скошена трава, лакриця, або солодка, смола) емпірематичні (смажене, палене, горіле, палене, печене, сушене - все, що пов'язано з дією вогню, високої температури, а також з підсушуванням і висиханням; наприклад, підсмажений хліб, випічка із здобного тесту, дим багаття, опале листя, тютюн, сигарна коробка, іриски, кава Мокко, вироблена шкіра).

Дуже типові запахи ванілі, шоколаду, меду, кокосових горіхів, підліска і прянощів (кориця, перець, імбир, аніс, ароматичні трави. .). Деякі коньяки володіють специфічним і дуже складним ароматом, який властивий також ряду вин, особливо кріплених (зокрема, мадері і багатьом портвейнам), і визначається іспанським терміном "rancio" (рансио). Утворюється він після тривалої (понад 15 - 20 років) витримки коньячних спиртів в бочках, за рахунок оксидування жирних кислот. Рансио - це своєрідне поєднання запаху грибів, сиру рокфор, трохи згірклого вершкового масла, легкого тону білого вина, що злегка окислюється, сирого мигдаля і лісових горіхів, родзинок і інших сухофруктів (особливо кураги, чорносливу, інжиру), перезрілих і зацукрованих фруктів; при цьому відчувається "жирність" і повнота смаку.

Третій ніс в келиху коньяк може поводитися по-різному. "Третій ніс" дозволяє визначити розвиток або, навпаки, збіднення його ароматів. Ця еволюція відбувається під дією кисню і змін температури. Хороший коньяк подібний діаманту, в гранях якого грають всі барви веселки, у міру того як ви його повертаєте.

Примітка. Нюхати коньяк слід не дуже занурюючи ніс в келих (в усякому разі, надовго). Те, що добре для вина, вміст спирту в якому звичайно складає 12-13 градусів, не підходить для 40-градусного спиртного напою. Опустивши ніс в келих і вдихаючи дуже енергійно, ви ризикуєте обпалити слизисту оболонку. Зрозуміло, цей "опік" не небезпечний, але він неприємний і на деякий час притупить ваш нюх. Паскаль Філью, потомствений коньячний майстер і один з кращих виробників коньяку, рекомендує в таких випадках понюхати тильну сторону долоні - це дозволить швидко зняти роздратування і відновити чутливість носової порожнини.

**Ро.** Хороший коньяк можна (і за потрібне) потримати в роті і "пожувати", щоб визначити ступінь його округлості, смакової насиченості, м'якості, вишуканості, сили і гармонійності. Професіонали рекомендують втягнути в рот небагато повітря - це дозволить коньяку краще "розкритися".

Післясмакість, або "тривалість в роті", або "довгота". Чим вищий клас коньяку, тим довша післясмакість. Кращі коньяки можуть володіти вражаючою по тривалості дією на наші відчуття, істотно покращувати настрій і залишати про себе дивно довгу пам'ять. Зрозуміло, неприємні відчуття від грубих і різких коньяків і від їх вираженої спиртуозності не можна називати післясмакістю.

Дуже хороший і надійний спосіб визначити якість коньяку полягає в тому, щоб не мити келих після дегустації і час від часу його нюхати. Аромати висококласних коньяків можуть зберігатися в порожньому келиху декілька днів і навіть тижнів.

## ****Як пити коньяк****

Вживають коньяк як перед їжею, для підняття апетиту, так і на десерт з чаєм чи кавою.

Як правило, коньяк п'ється при кімнатній температурі. П’ють коньяк маленькими ковтками з маленьких коньячних чарок місткістю 25 см³. Чарка виготовляється з тонкого білого прозорого скла, щоб був добре видно золотистий колір коньяку, має низьку ніжку і звужується вверху стінки, що дозволяє краще утримувати аромат напою. Застосовується також кулястий келих, званий в деяких країнах "інгалятором", місткістю 100-125 см³. В нього наливають 25 см³ коньяку.

Коньяк п'ють не поспішаючи, в тихій і скромній обстановці, у дуже вузькому колі близьких по духу. Це особливий напій, не призначений на відміну від шампанського для багатолюдних і галасливих ювілеїв, торжеств, вшановувань.

Долонею зігрівають чарку у вигляді тюльпана, в яку його наливають, дякуючи чому він повністю віддає свій аромат, проте у жодному випадку не можна штучно нагрівати келих. Наповнюють келих на одну чверть об'єму. Візуально якість напою можна оцінити по його в'язкості. Для цього, нахиливши келих, плавно повертають його навколо осі. У старого і однорідного по своєму складу коньяку на стінці келиху краплі формуються і стікають вниз поволі, утворюючи красиву "корону" з густих, щільних слідів.

Якщо пропонують декілька марок, то для якнайповнішого сприйняття смакових достоїнств всіх коньяків необхідно обполіскувати рот теплим чаєм після випробування кожного зразка. Існує особливий етикет дегустації коньяку. Як правило, наливають 15-20 см³ напою. Оптимальна температура дегустації - 20-25 градусів. Тому перед дегустацією коньяк необхідно потримати в чарці близько 10 хвилин.

Насолодившись всією гаммою коньячного аромату, маленькими ковточками пробують напій на смак, відчуваючи, наскільки добре він (смак) розповсюджується в роті, справляючи враження "хвоста павича" (quene de pao), так, як ніби він розкривається в роті.

Коньяк не закушують. На худий кінець заїдають яблуками, а краще - шоколадом. Не рекомендується закушувати коньяк виноградом щоб уникнути небажаних наслідків. Непогано, не поспішаючи пригублюючи коньяк і розмовляючи з друзями, мати можливість насолодитися також чашкою чорної кави.

Залежно від якості, коньяк або споживають в чистому вигляді, розбавляючи газованою водою, тоніком, содовою, або змішуючи його з іншими напоями. У Британії, наприклад, коньяк або інше бренді змішують з імбирним елем, в США - додають в коктейлі, в Канаді його розбавляють мінеральною водою Vichy, а в Японії його п'ють не після обіду, як в Європі, а на початку - під закуску. Зірковість коньяку з різних країн не є показником однакової якості. Так, 3-зірковий коньяк з Греції дуже грубий і сильно віддає спиртом, тому тут рекомендовано виключно 5 зірок.

## ****Кулінарне застосування****

Коньяк в кулінарії вживається в соусах, блюдах фламбе, маринадах, кассеролі з кролика, курячих фрикасе, млинцях і забальонах, не говорячи вже про варення та шоколад.

Коньяк вживають також як лікувальний, тонізуючий засіб.

## Література

1. Х. Бердичевский, В.І. Карсекін "Технологія виробництва спиртових напоїв". - Київ: "Вища школа", 1979. - 232 с. - 3210г.
2. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник / За ред. Сирахмана І.В. - К., 2000.
3. “Технологія приготування алкогольних виробів" Н.Г. Ботейкіс.