



## С-брендили

Чем «армянский коньяк» отличается от французского (а также один полезный совет, с чем нельзя пить эти напитки)

15:31, 23 ноября 2024,

Антон Орехъ





Фото: Иван Водопьянов / Коммерсантъ

Простота хуже воровства. Особенно если ты даже не считаешь, что что-то украл. Ты поступил «по-простому» и говоришь: подумаешь, чего такого-то? Примерно так появился «армянский коньяк» или «советское шампанское».

Если отталкиваться от правил и прав, то шампанское — это игристое вино, произведенное во французском регионе Шампань. Как и коньяк — только тот, который произведен в регионе Коньяк. Это не значит, что французское — обязательно лучшее или более вкусное. Что оно настоящее, а остальное — жалкое (или менее жалкое) подобие. Нет. Просто правила таковы. Продукт назван в честь места, из которого произошел, и его название защищено. А вы можете делать свое игристое или бренди — и они будут даже лучше! Но называться должны иначе.

Собственно, об этом и сказал Никол Пашинян: «Нельзя так,

коньяк является нематериальной ценностью Франции. Не бывает так, что мы говорим «армянский коньяк», — «армянское бренди». После этого высказывания Пашиняна упрекали в том, что он сдал родной коньяк.

А еще говорили нечто в таком духе, что слово «коньяк» стало нарицательным, как ксерокс или памперс, и не надо ничего менять. В обиходе-то действительно вряд ли что-то сразу поменяется. Однако те же Херох и Pampers не позволяют вам именно с этими словами в названии выпускать свою продукцию.

Кстати, насчет продукции. Армянский коньяк всегда был тесно связан с Францией. И когда в конце 80-х годов XIX века его «отец» Нерсес Таирян начал выпуск бренди по уже завоевавшей признание французской технологии. И сейчас, когда практически все главные коньячные активы Армении принадлежат французскому алкогольному гиганту Pernod Ricard. Так что армянский коньяк по факту уже французский. Но при этом он все равно не коньяк.

Однако если вам кажется, что разница между коньяком из Коньяка и коньяком из Еревана только в бюрократических формальностях, то это совсем не так.

Различия начинаются с **винограда**. Французский коньяк производят из строго регламентированного перечня сортов винограда — обязательно белых! Армянский коньяк делают из того винограда, который растет в Армении, — в том числе красных сортов. Правда, сбраживание все равно производят «по-белому», то есть без контакта с ягодной кожицей.

Второе важнейшее различие — это **сахар**. Во французский коньяк сахар или карамель добавляют для коррекции цвета и вкуса, только если производится молодой коньяк (VS и VSOP). В более серьезные виды напитка разрешено добавлять дистиллированную воду и буазе (ароматизатор древесины). В армянских коньяках таких ограничений нет. И касается это даже многолетних напитков.

Третье — **выдержка**. По технологии коньячные спирты выдерживают только в дубовых бочках. Но бочки — разные. Во Франции их делают из лимузенского дуба, а в Армении — из кавказского. Древесина имеет свой «вкус», и разные дубы дают разные его оттенки.



Фото: AP / TASS

В Армении любят легенды. Можно с иронией или на полном серьезе относиться к страсти армян всякий раз и обо всем говорить, что «и это тоже придумали в Армении», но некоторые



коньячные мифы — действительно мифы.

Например, про Черчилля, который якобы договорился со Сталиным о прямых поставках армянского коньяка в Лондон и чуть ли не каждый день выпивал бутылку «Двина».

По одной версии, британский премьер оценил вкус армянского коньяка на Тегеранской конференции, по другой — на Ялтинской. И этот рассказ дополняют еще отдельной историей про Маркара Седракяна — легендарного армянского винодела, действительно поднявшего коньячное производство в республике на мировой уровень. И якобы Черчилль поспособствовал освобождению Седракяна из ГУЛАГа.

Говорят, что когда очередная партия коньяка, присланная премьер-министру, оказалась не так хороша, как обычно, он поинтересовался причиной. Ему сказали, что качество упало, потому что Седракян арестован. Тогда Черчилль лично попросил Сталина освободить кудесника. Того освободили, и качество напитка вновь стало прежним.

Начнем с того, что в лагере Седракян не был, а был на фронте, где получил тяжелое ранение. Репрессировали его только после войны, когда Черчиллю после его Фултонской речи было уже не до армянского коньяка.

Такая же легенда и то, что коньяк в Армении начали делать в XII веке. Реальных доказательств этой гипотезы нет. В Европе

же бренди появился в XVI веке.

И напоследок — важный совет: не закусывайте коньяк лимоном! Даже если вам кажется, что Николай II придумал отличный способ. Лимон перебивает весь вкус, и особенно послевкусие! Плохой коньяк — точнее, бренди — лимоном можно и спасти, скрыв его недостатки. Но хороший коньяк или бренди вы так точно утробите.