

Никакими **клопами** коньяк не пахнет! Вот самая малая информация об этом благородном напитке: Своё название напиток получил от небольшого города Коньяк, который находится в департаменте Шарант, на западе Франции на реке Шарант. Город Коньяк из за своего удобного расположения уже исходе средневековья был активным торговым центром. Главным занятием местных жителей была торговля солью, которую привозили на речные пристани и распродавали по всей округе. Еще одним занятием в округе было виноградарство и изготовление белых вин, которые в 15 - 16 веках стали пользоваться популярностью у голландских и фламандских купцов, покупавших их и перепродававших в страны Европы. В 16 веке местные виноградари начали производить такое количество вина, что его стало нелегко сбывать. Качество напитка упало. Слабые и кислые, эти вина не могли выдержать долгой морской перевозки. Вина портились в пути и в подвалах торговцев. Перевозка в бочках была невыгодной и трудоемкой. Около 1630 года возникла идея применить для получения виноградного спирта уже известный в то время процесс дистилляции. В 1641 году был изобретен специальный перегонный аппарат для получения коньячного спирта - основного сырья в производстве коньяков. Из вина стали получать совершенно новый спиртной напиток, который можно было перевозить куда угодно, т.к. он не портился в дороге. К концу 17 века голландские и английские купцы стали вывозить спиртной напиток менее объемный и дорогой, который называли брендвайн - жженое вино (голл.).

Толчком для развития производства виноградных спиртов послужил также "Великий закон Бордо", который запретил иностранным торговцам покупать и вывозить вина из провинции Бордо. Торговцы нашли слабое место в законе - там ничего не говорилось о спиртах, полученных методов дистилляции из виноградных вин и купцы стали вкладывать деньги в винокурную промышленность Шаранты, как самого удобного района в транспортном отношении.

Наступивший в начале 18 века кризис сбыта коньяка позволил выявить парадоксальное явление качество напитка, хранившегося в дубовых бочках, по мере старения не только не ухудшалось, но и значительно улучшалось. Длительную выдержку случайно помогла открыть одна из многочисленных в то время европейских войн. В 1701 году началась война между Францией и Англией за испанское наследство Франция была блокирована английским флотом, и большое количество коньячных спиртов осталось лежать в портах. " Жженое вино " провело несколько вынужденных лет в дубовых бочках, и когда их открыли, выяснилось, что крепость напитка упала, у него появился новый вкус, аромат и цвет. Успех нового напитка не заставил себя долго ждать. Напиток обладал более тонким вкусом и ароматом и более высоким качеством по сравнению с любыми другими бренди и решено было присвоить ему имя города Коньяк. Теперь торговцы и производители стали намеренно выдерживать коньяк в бочках и совершенствовать технологию купаживания напитка. К концу войны в 1713 году уже была выработана совершенная коньячная технология, и стали основываться первые коньячные фирмы (дома), которые существуют поныне. В 1860 году коньяк стали разливать в оригинальные бутылки с этикетками.

В 1909 году специальным декретом Франции был утвержден приоритет создания коньяка. В соответствии с декретом были установлены границы территории, продукция которой в виде виноградного бренди имела право называться коньяком.

