

**Н.І. Черевична**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Т.І. Барна**, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

## **КОНЬЯК ЧИ БРЕНДИ: ІСТОРІЯ ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ**

В рамках підписаної Угоди про асоціацію з ЄС Україна взяла на себе обов'язки до 2026 року відмовитися від використання захищеного географічного зазначення «коньяк» для продукту вітчизняного виробництва. В Україні прописали 10-річний період переходу на нові стандарти. За цей термін український винно-коньячний ринок повинен максимально адаптуватися до змін. В Україні стартувало обговорення нової назви яке прийде на зміну «коньяку» та голосування, що фінансується Європейським Союзом.

Виробляти винний спирт, який йде на виготовлення коньяку можна всюди, де росте виноград. Але відомо, що місто Коньяк є світовою столицею однойменного спиртного напою.

Вперше географічне найменування за походженням «Cognac» (коньяк) було зареєстровано декретом Франції від 01.05.1909 року, потім 15.05.1936 року. Для отримання статусу Географічного Територіального Позначення ІГ Cognac повинен відповідати специфікаціям, які були затверджені французьким декретом «Cahier des charges» від 16.06.2011 року.

Для виробництва коньяку законодавством дозволено використовувати тільки виноград сорту Ugni Blanc (98% в загальному обсязі збору винограду), а також Folle Blanch і Colombard. Це пов'язано з кліматичними та умовами, що історично склалися.

Для отримання справжнього коньяку, вино повинно бути вироблено з винограду, що росте на відповідних ґрунтах (кам'янистих і багатих вапняком, а також лісистих з піщаним ґрунтом, які формують «тіло» напою) та має в достатку сонячне світло. Ще один важливий фактор, який зумовлює унікальність французьких коньяків – гори Центрального масиву, які не пропускають холодні вітри з півночі і затримують вологе повітря з Атлантики.

До того ж місцеві способи дистиляції, особливі склади для витримки спиртів, спеціальні породи дерева для бочок, чорний грибок, що покриває стіни і дахи коньячних підприємств.

Якщо заглибитись у історію створення та становлення Коньячних домів Франції можна побачити, що створення коньяку – це ціла низка унікальних традицій та родинних секретів, що формували саме сьогоденний бренд цього напою.

Подібні напої, що виробляються іншими країнами світу і претендують за технологією і сутністю на звання коньяку відносять до групи міцних алкогольних напоїв – бренді.

Одним з основних етапів у процесі їх приготування є дистиляція – перегонка (одинарна або подвійна) вина, забродженого фруктового соку або м'якоті. При цьому готовий напій відрізняється високою міцністю – від 55% до 75% об. Залежно від вихідної сировини, часу бродіння, особливостей дистиляції, часу настоювання готового продукту в результаті отримують різні напої: кальвадос, ракію, граппу, чачу, арманьяк, сливовицю, фрамбуаз та інші.

Бренді виготовляють із самої різної сировини. Для отримання хересного бренді, коньяку і арманьяк переганяють тільки загравший виноградний сік, після чого дистильований продукт піддають витримці.

Рецепт бренді для чачі, раки, граппи включає перегонку вичавок – м'якоті, насіння, кісточок винограду. Якщо необхідно отримати інші види, беруть певні ягоди і фрукти: для кальвадосу – яблука, для сливовиці – сливи, для фрамбуаз – малину.

Більшість коньяків України є неконкурентоспроможними на європейському і світовому ринках не тільки за назвою напою, але й органолептичними і фізико-хімічними показниками. В Україні використовується назва «коньяки України» та їх класифікація, запозичені з радянських стандартів, що суперечить принципам Постанови Ради ЄС та «Єдиному регламенту Організацій «Спільного ринку», де визначені керівні принципи для захисту найменувань виноробної продукції за місцем їх походження.

На території Франції в провінції Гасконь аналогічний коньяку напій виробляють і реалізують під назвою «Armagnac» (Арманьяк), у всіх інших регіонах – під назвою «бренді». В Молдові назву коньяк змінили на Дивин (Divin), у Вірменії – на Арбун.

Існують знамениті марки бренді: Metaxa, Bouton Vecchia Romagna, Ferreira, Osborne Magno та інші, при цьому в кожній країні є свій, особливий рецепт цього напою.

Французи кажуть: «Кожен коньяк, без сумніву, бренді, але далеко не кожне бренді – коньяк».

З погляду на стародавні українські напої, можна відзначити, що традиційною національною сировиною для виготовлення міцних та хмільних напоїв був мед. Пізніше з появою горілки в обіході увійшли наливки і настоянки, асортимент яких був дуже різноманітним. Тому напою типу коньяку у наших предків не існувало.