

Μπράντυ/ Κονιάκ



Του Χ. Κακαρούγκα
17/06/2010

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΜΠΡΑΝΤΥ/ ΚΟΝΙΑΚ



- **Brandewijn:** Στα Ολλανδικά καμένο κρασί.
- Κρασί που πέρασε από τη φωτιά για απόσταξη.
- Τον 17ο αιώνα στα Ολλανδικά λιμάνια οι ναυτικοί αγόραζαν λευκό κρασί κακής ποιότητας το οποίο, για να μην ξινίσει γρήγορα το ενίσχυαν με αποστάγματα οίνου.
- Με τον καιρό το μίγμα αυτό άρεσε και άρχισε να πωλείται ευρέως.
- Η παραγωγή εξαπλώθηκε νοτιότερα πέρασε στην ευρωπαϊκή ενδοχώρα και επικεντρώθηκε στην περιοχή του Cognac.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΜΠΡΑΝΤΥ



- Κρασί το οποίο περνά την διαδικασία της απόσταξης και στην συνέχεια παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια από 3 ως και 40 χρονιά.
- **Fruit brandies (*eau de vie*)**: Παράγονται με την απόσταξη κρασιού άλλων φρούτων πέρα του σταφυλιού.
- Ορισμένα μπράντυ φρούτων «*eau de vie*» δεν παλαιώνονται μετά την απόσταξη και παραμένουν άχρωμα

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΝΙΑΚ



- **Cognac:** ονομασία προέλευσης που κατοχυρώθηκε μόλις μετά τον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο.
- Η περιοχή τού Κονιάκ διαιρείτε σε 6 υποπεριοχές:
 1. Grand Champagne (Μεγάλη Καμπανία)
 2. Petit Champagne (Μικρή Καμπανία)
 3. Borderie
 4. Fin Bois
 5. Bon Bois
 6. Bois Ordinaire
- **Απόσταξη:**
 - ✓ 1η απόσταξη παίρνουμε το Bruilly.
 - ✓ 2η απόσταξη δίνει το τελικό προϊόν (κρατάμε μόνο την καρδιά ενώ η ουρά και η κεφαλή ξαναμπαίνουν για απόσταξη με την επόμενη παρτίδα)
- **Μείξη:** Γίνεται από τον «*maitre de Chai*»
- **Παλαίωση:** Τουλάχιστον 2-3 χρόνια σε δρύινα βαρέλια
- ✓ **Partie des anges:** Ποσότητα που εξατμίζεται

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΟΥ ΚΟΝΙΑΚ/ ΜΠΡΑΝΤΥ



- **VS** ή τριών αστερών: χαρμάνι από κονιάκ το νεότερο των οποίων έμεινε στο βαρέλι επί δύομισι χρόνια τουλάχιστον.
- **VSOP** ή **vo** ή **RESERVE**: χαρμάνι, το νεαρότερό του απόσταγμα είναι πέντε ετών τουλάχιστον.
- **NAPOLEON**, **xo**, **EXTRA** ή **HORS D' AGE**: χαρμάνι, το νεαρότερο κονιάκ συμπλήρωσε επτά χρόνια στο βαρέλι.
- **FINE CHAMPAGNE**: χαρμάνι από τους αμπελώνες της Grande (50%) και της Petite Champagne.

ΕΙΔΗ ΜΠΡΑΝΤΥ



- **Pomace brandy:** Παράγεται από τον πολτό που έχει μείνει μετά την παραγωγή κρασιού.
- **Armagnac:** Μπράντυ ονομασίας προέλευσης από την περιοχή Geres των Πυρηναίων
- **Είδη μπράντυ φρούτων:**
 - **Calvados:** Μπράντυ μήλου από την Γαλλική Νορμανδία.
 - **Kirschwasser:** από κεράσια.
 - **Palinka:** Ουγγρικό, φτιάχνεται με διαφορά φρούτα.
 - **Slivovice:** Σλοβάκικο, φτιάχνεται από δαμάσκηνα, 70 vol.

ΠΗΓΕΣ



- <http://en.wikipedia.org/wiki/Brandy>
- [http://en.wikipedia.org/wiki/Cognac_\(drink\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Cognac_(drink))