

Исторические корни коньяка упираются во Францию. Здесь, многие столетия коньяк производят из различных сортов винограда. Свое название коньяк получил от одноименного города «Коньяк», который находится в области города «Шаранта». Законодательство Франции строго разделило границы сортов винограда, и даже производства коньяка. Часто с коньяком путают другой, не мало известный напиток - «Бренди», но все-таки это разные вещи.

«Юньи блан» и «Фоль бланш» - так называются сорта белого винограда, из которого преимущественно разливают французский коньяк. После получения виноградного сока, он тщательно ферментируется и отжимается. Затем, после брожения образуется вино и перегоняется, получая коньячный спирт. Он, в свою очередь, выдерживается не менее двух лет, что придает ему золотистый окрас, дубильные вещества и нежный аромат. Коллекционеры, конечно, стараются приобретать наиболее «старый» коньяк, с многолетней выдержкой. Чем дольше коньяк настаивается, тем больше усиливаются его свойства.

То, что в России привыкли считать коньяком, есть ни что иное, как разные сорта бренди. Именно поэтому здесь закрепилась традиция, закусывать коньяк лимоном. Настоящий коньяк пьется с шоколадом, кофе или сигарой.