

http://www.vokrugsveta.ru/tv/vs/?cast_id=353

Армения. Армянский коньяк



Священный Арарат - символ Армении, армянской культуры, источник жизненных сил народа. Все самое лучшее, самое исключительное в Армении носит имя Арарат. Футбольная команда, лучший ресторан Еревана, коньячный завод, даже сыновей часто называют Араратами. Согласно библейской легенде на знаменитой горе во время потопа остановился Ковчег Ноя. Отправленный на поиски земли голубь вернулся к нему с оливковой ветвью.

Когда воды схлынули, Ной спустился с горы и стал жить в долине. Ему тогда было шестьсот лет. Вместе с сыновьями он занялся выращиванием винограда. Считается, что человечество впервые познало вкус вина, когда Ной вкусил живительный напиток у подножия Арарата. Две с половиной тысячи лет назад Геродот свидетельствовал, что из этого региона вывозились отменные вина. Они были высококачественными, выдержанными и разнообразными. Армения - страна с древнейшей традицией выращивания винограда. Лозу возделывают здесь уже около 3 000 лет. Лучший на Кавказе виноград произрастает в Араратской долине. Вкус рыночного винограда не имеет ничего общего со вкусом винограда, из которого делают армянский коньяк. Вкус местных ягод острее. Солнце светит в Армении 300 дней в году. Благодаря уникальному климату араратский виноград больше продукт солнца, чем земли. В долине выращивают шесть сортов, пять армянских - мехали, гаран, дмак, воскеат, кангун и один грузинский - знаменитый ркацители. Сбором винограда занимаются 3 200 крестьян. Раньше ягоды смешивали, а сок перегоняли. Теперь перегонка осуществляется строго по сортам. Исключительные вкусовые качества армянского винограда передаются коньяку. Коньячное производство в Армении было основано в 1887 г. купцом первой гильдии Нерсесом Таиряном. На территории бывшей ереванской крепости он построил первый винно-водочный завод. Потом заводом стало владеть товарищество "Шустов и сыновья". Шустовы продавали коньяк в Москве, Одессе, Варшаве, Смоленске, Нижнем Новгороде. При них завод стал локомотивом кавказской промышленности. В 1901 г. "мастер погребов" Мкртыч Мусинянц составил для стола Его императорского Величества коньяк Отборный. Его производят до сих пор. В годы советской власти предприятие переросло в Трест. Головной завод занимал восемь с половиной гектаров в самом центре Еревана. Производство коньяка превратилось в самую передовую отрасль армянской экономики. Об этом мы узнали в небольшом заводском музее.

Если коньяк начинается с винограда, то выдержка - с бочек. Раньше тару поставляли из России и Болгарии. Теперь ее производят в Армении из столетних армянских дубов, растущих в Карабахе и Айгиване. Вместо одного срубленного дерева поставщики древесины сажают два. На заводе 9

такарагорт, бондарей, не считая начальника Оника Акопяня. Каждый выполняет определенную операцию. Бочку составляют из узких и широких досок. На некоторое время их держат на открытом воздухе, чтобы древесина избавилась от горечи. Затем доски стягивают временными обручами, а внутри разводят огонь. Для костра используют бочки, отслужившие положенный срок 50-70 лет. Внутреннюю поверхность поливают водой, чтобы смягчить и остудить древесину. Через пятнадцать минут бочку постепенно стягивают лебедкой. Изогнутые доски оставляют на огне еще 15 минут. Так с древесины снимается напряжение. После этого внутреннюю поверхность у самых краев обрабатывают на станке. Это делается для того, чтобы днище плотно прилегало к доскам. Днищами занимается Авак Чабаян. От него требуется ювелирная точность. Борозда, в которую входит днище, заполняют герметиком. Оказалось, что это обычное тесто - мука да вода. Трещинки и щели между досок заделывают камышом. Чтобы придать бочке товарный вид ее, опять же на станке, зачищают сначала рубанком, а затем наждаком. Раньше бочку стягивали железными обручами. Со временем они ржавели, и бочка чернела. Теперь тару стягивают оцинкованными ремнями. Весь срок службы она будет белой.

Основные работы можно считать оконченными, когда бондарь, такарагорт, просверлит в широкой доске выходное отверстие. После этого в готовую тару подают пар температурой 130 градусов. Операция длится 20 минут. От пара дерево расширяется и бочка становится монолитной. Если снаружи между досок наблюдаются увлажнения - значит тара с браком, нужно менять доски. Раньше делали всего две бочки в день. Теперь - 10-15. Руководство завода собирается полностью поменять всю состарившуюся тару. После паровой обработки внутри скапливается конденсат коньячного цвета. Белый спирт со временем приобретает такой же янтарный оттенок. В цехе делают 400-литровые бочки. Погрешность + - три литра. Задача Мнацакана Малхасяна - определить точный объем. Для этого сначала взвешивают пустую тару. Затем бочку заполняют водой и снова взвешивают. Из полученного результата вычитают вес пустой тары - получают объем. Объем и порядковый номер указывают на днище.

В древесине новой бочки слишком много дубильных веществ. На полгода в нее заливают сначала молодой спирт. А уж потом меняют на более старый и ценный. Всего на заводе 11 000 дубовых бочек. Лучший по качеству спирт выдерживают в 25-летних бутах. Так называют бочки на полторы тысячи литров. В них 70-градусный, бесцветный спирт обогащается танинами, дубильными веществами. Чем спирт темнее - тем выдержанней. Температура в цехах выдержки и купажа специально не поддерживается. Летом тут жарко, зимой - холодно. На качество спирта сезонные перепады не влияют. Летом жидкость расширяется. Чтобы бочка не лопнула, часть содержимого выливают. Зимой наоборот - доливают. Полнота емкостей определяется на слух.

На коньячном заводе есть свои достопримечательности - аллея Шарля Азнавура. Он побывал здесь в 2001 г. и получил в подарок бочку коньяка под № 13. Рядом 4-я бочка, принадлежащая Председателю Совета Федерации. У Председателя Госдумы также есть собственный коньяк. На его бочке стоит № 15. Президенты Румынии, Украины, Белоруссии, посещавшие страну с официальными визитами, не остались без подарка. Гарегин II, Католикос Всех Армян, Людмила Путина и Белла Кочарян имеют свой коньяк. У Бориса Николаевича есть персональная бочка. Говорят, он сильно расстроился, когда узнал, что спирт внутри еще молодой и лучше подождать - не пить сразу. У бочки под № 11 тоже есть хозяин, Президент Российской Федерации. Владельцы и их наследники могут забрать коньяк в любой момент. Однако этого пока еще никто не сделал. Чем дольше он хранится в бочке, тем выше его стоимость. Самый дорогой спирт выдерживается здесь с 1902 г. За стеклом создан специальный микроклимат. Бочки открывали всего три раза: для маршала Баграмяна, для Президента Армении, господина Кочаряна и для экс-президента России. Ельцин попробовал столетний коньяк и сказал, что это лучший в мире напиток. За время существования завода в его цехах и коридорах побывало много достойных людей. Все они оставляли свои автографы. Два года назад предприятие посетила группа ОБСЕ. Она занимается урегулированием отношений Азербайджана с Арменией. Эту бочку откупорят, когда между двумя странами подпишут окончательный мир. Видимо, ей придется стоять еще очень долго.

Цех купажа почти ничем не отличается от цеха выдержки. Здесь содержимое дубовых бочек превращается в собственно коньяк. Для этого 70-градусный спирт разбавляют дистиллированной или

родниковой водой, добавляют сахар. Крепость падает до 40 градусов. После чего напиток пребывает на послекупажном отдыхе. Он длится от трех месяцев до нескольких лет. Готовую продукцию собирают во вместительных чанах. Их объем 35 тысяч литров. При советской власти чаны были эмалированными. Малейший скол - коньяк взаимодействовал с железом и терял вкусовые качества. Сейчас чаны из нержавеющей стали. Нас любезно угостили коньяком "Наири". Он имеет классификацию КОС, Коньяка Особо Старого. Его составляют из двух десятков спиртов. Их средняя выдержка - 20 лет. Поэтому "Наири" считается двадцатилетним напитком. Он выпускается с 1947 г. Крепость - 41 градус. "Наири" - настоящий шедевр темно-пурпурного цвета с букетом тончайших ароматов. Из этого цеха коньяк поступает на разлив.

В цехе разлива - новая линия с высококачественными фильтрами и компьютерным принтером, печатающим дату выпуска на этикетках и на фирменной бутылке. По бутылке, этикетке, дате выпуска, голограмме легко отличить подделку от настоящего товара. Раньше ароматный янтарь разливали в прозрачную тару. Считалось, что солнечный свет, проходящий через зеленое стекло, губителен для содержимого. Однако от стекла итальянских бутылок коньяк не портится. Армения - страна маленькая, поэтому предприниматели вынуждены поворачиваться лицом к внешнему миру. На экспорт идет 93 % всей продукции. Армянский коньяк пьют в 25 странах. Его ценителей больше всего в России. Россияне потребляют около 2 млн. литров ежегодно. Мы несколько дней работали на заводе. Каждый раз там разливалась партия, предназначенная для России. На сегодня завод производит 19 названий, в том числе 3 разновидности коньяка Арарат (3,4 и 5 звезд). Во времена советской власти было составлено 20 коньяков и 17 эксклюзивных марок, которые другими заводами не повторялись. В те времена СССР экспортировал лишь 10 % продукции, а коньяка тем не менее на всех не хватало. В советское время разлитый в Ереване коньяк был доступен лишь избранному меньшинству. Он пользовался огромной популярностью среди государственных деятелей. После того как на Ялтинской конференции Сталин предложил Уинстону Черчиллю рюмочку армянского коньяка, британский премьер-министр стал поклонником этого напитка. Известно, что Черчилль ежедневно выпивал бутылку 50-градусного коньяка "Двин". Однажды премьер обнаружил, что "Двин" утратил былой вкус. Он высказал свое недовольство Сталину. Оказалось, что мастер Маргар Седракян, который занимался купажем "Двина", сослан в Сибирь. Его вернули, восстановили в партии. Черчилль стал снова получать любимый "Двин", а Седракяну присвоили звание Героя Социалистического Труда. Так коньяк спас человеку жизнь. Во Франции мастера называли "рыцарем дегустации". Он придумал целый ряд прекрасных коньяков.

Как вы знаете, французы против того, чтобы Армянский коньяк назывался коньяком. Это название, с их точки зрения, может носить напиток, произведенный в провинции Коньяк. На бутылках для дальнего зарубежья французское руководство пишет теперь "бренди", а на бутылках для России по-прежнему "коньяк". Иначе напиток перестанут покупать, и конвейер попросту остановится. В Армении говорят, что завод был куплен французами только для того, что бы устранить конкурента. Какой же из коньяков лучше, французский или армянский? Если бы французы хотели убрать конкурента, то вряд ли бы стали расширять производство, ремонтировать цеха и столовую. Она рассчитана на 300 человек. Цены символические. Приличный обед обходится работникам в два доллара при средней зарплате 100-150 долларов в месяц. Кухня в основном европейская. После приватизации многие ушли на заводы-конкуренты. Знатоки говорят, что вкус коньяка, произведенного на "Арарате", уже не тот, что раньше. А еще говорят, что стоимость одних только коллекционных спиртов гораздо больше той, что была заплачена за приватизацию.

Ануш Геворкян, начальник цеха выдержки, присматривает за святой святых завода. В отличие от вина коньяк хранят в вертикальном положении. Старейший разлит в 1902 г. Его пробовал сам Шустов. На парижской выставке коньяк заработал первую для армянского коньяка медаль. Самый крепкий, 57 градусов, создан по распоряжению советского правительства. "Ереван" предназначался для замерзавших на полюсе папанинцев. Тогда выпустили всего несколько сотен бутылок. Многие из названий производятся сегодня, рецепты других еще ждут своего часа. Надо сказать, что в золотой фонд Армении входит не только коллекция готового к употреблению коньяка, но и спирты. В хранилище 450 бутылей. Здесь есть спирты 1902 и 1914 гг. Однако они считаются семилетними. Перелитый из бочки в стеклянную тару спирт уже более "не стареет". Бутылку с коньяком можно хранить сколь угодно долго - дополнительных лет от этого напиток не приобретет. Например,

любимый Черчиллем "Двин". Он разлит в 1967 г., но считается десятилетним. Его составляют из 12 различных спиртов. Маркар Седракян, поставщик Черчилля, придумал коньяк "Юбилейный", крепостью 43 градуса. Он тоже десятилетний. Армянские коньяки неоднократно удостоивались наград на международных выставках. Дегустация выдержанных спиртов проводится ежегодно - нужно быть уверенным, что с национальным достоянием все в порядке. На коньячном заводе Арарат - как и на любом серьезном заводе алкогольных напитков, - есть свой дегустационный зал. Каждая уходящая в продажу партия тщательно проверяется дегустаторами. Это специалисты высочайшего класса. Им ничего не стоит отличить подделку от настоящего напитка. В Москве мы купили конторофактный товар и попросили эксперта отличить его от настоящего. Подделку опознали быстро. Если дегустатор не доволен продуктом - продукт отправляют на доработку. Коньяки имеют разные вкусовые оттенки: например, апельсина, корицы, шоколада, меда, орехов, сигар, старого портвейна. Иногда напитку присущи смолистые тона. Его запах может напомнить кедр или красное дерево. Пить коньяк принято из бесцветных бокалов, тюльпанного типа. В бокал наливают одну восьмую от емкости. Донышко должно лежать на ладони. Постепенно коньяк приобретает температуру тела и начинает источать аромат. По нему специалист легко распознает конкретную марку. Хороший коньяк оставляет длительное послевкусие. Чем дольше оно длится, тем коньяк лучше. Крепкий напиток пьют на десерт, маленькими глотками по 5 мл. Он сочетается с кофе, шоколадом, яблоками, лимоном. Николай II закусывал армянский коньяк лимоном и молотым кофе. Врачи полагают, что янтарный напиток обладает уникальными, целебными свойствами, способствует восстановлению жизненного тонуса и снимает усталость.

Помимо традиционных сортов, таких как "Арарат", появляются и новые сорта, например "Айк". Так звали праотца армян. Этот трехлетний напиток создан для дискотек. Коньячные специалисты придумали целый ряд клубных коктейлей. В ночных заведениях Еревана подают "Айк Санрайз". Его готовят из коньяка, сока и полусухого шампанского. Все составляющие добавляются в равных пропорциях. "Айк и Бел" состоит из коньяка напополам с растворимым кофе. Для этого лучше всего взять кофе "Эльгрессо" от Каффа. Сверху добавляют взбитые сливки. Чтобы приготовить коктейль "Кавказский камикадзе", надо налить в стакан коньяка, добавить столько же водки, а за водкой долить вишневого сока. Странно, что до сих пор не придуман коктейль под названием "Кавказская пленница". Во времена тотального дефицита коньяк был хорошим подарком. Он остается им и сегодня. Для руководителей партии и правительства, глав зарубежных государств, видных военачальников разрабатывали персональные сорта. Хошимин и Баграмян владели эксклюзивными бутылками. Нынче, чтобы стать обладателем персонального напитка, необязательно быть очень важной персоной. Для этого достаточно купить в фирменном магазине бутылку обычного коньяка. Эдгар Бадаян, совладелец торговой точки, как раз говорит, что наибольшим спросом пользуется Арарат, 3-5 звезд. А вам какой коньяк нравится больше? За три-четыре тысячи драмов, это 5-7 долларов, специалисты поставят ваше имя на этикетке. Услуга пользуется большой популярностью как у гостей, так и у жителей Армении. Согласитесь, что лучшего подарка даже для непьющего человека отыскать трудно.