

Бренди

Собирательное наименование фруктовых или ягодных дистиллятов



Коньяк



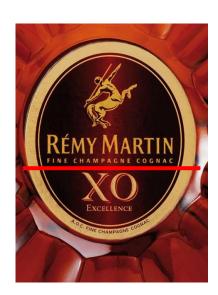
Виноградный бренди, полученный двойной дистилляцией белого виноградного вина в винодельческом регионе Коньяк

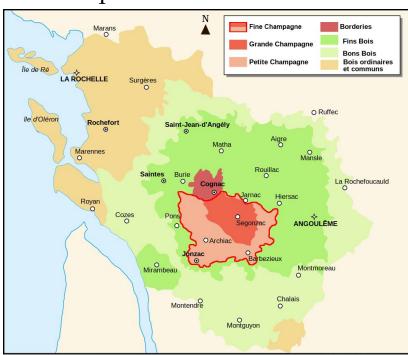
Коньяк производится по строго установленным правилам в границах винодельческого региона Коньяк

Лучшие виноградники расположены в субрегионах Гран Шампань и

Пти Шампань (это указывается на этикетке)







Вино производится из строго определённых сортов белого винограда



Чаще всего для производства используются сорта:

Юни Блан (основной сорт, из него производят более 90% коньяков)

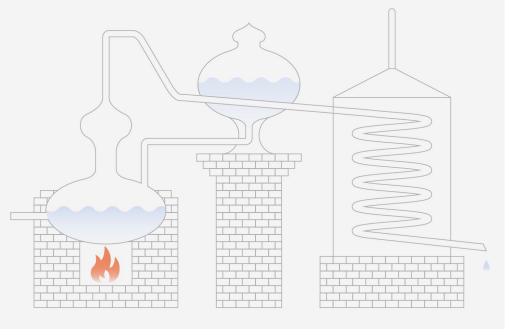
Фоль блан

Коломбар

Монтиль

Белое вино подвергается двойной дистилляции в медных перегонных кубах традиционного устройства «шарантский аламбик»







Eau de vie (о-де-ви) крепостью 70% отправляют на выдержку в бочки сделанные из дуба добытого в лесах Тронсё или Лемузен

V.S. Very Special

От 2-х лет



V.S.O.P.
Very Special Old Pale

От 4-х лет



X.O.

Extra Old

От 10-и





Именные коньяки в купаже которых спирты не моложе 50 лет











Сопроводители коньяка







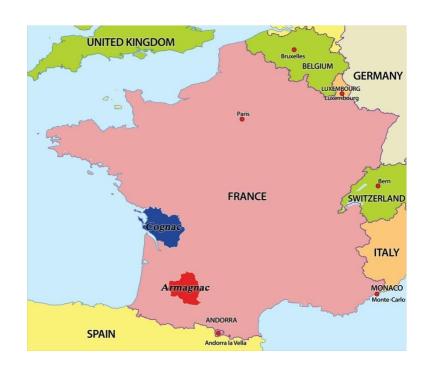






Лига**барменов** России®

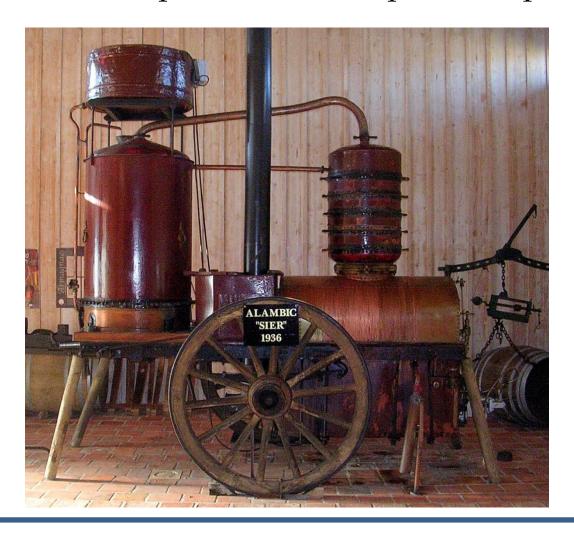
Арманьяк







Передвижной перегонный аппарат для арманьяка





Бочки гасконского черного дуба





V.S. d'agen 2-х лет лет



Х.О. От 6-и лет

Hors *Om 10-u*











Винтажные арманьяки с указанием года сбора урожая









Писк





Перуанский писко

- Производится путём одной перегонки в медных перегонных кубах до крепости 43% алк.
- Не разбавляется водой

Различаются 4 вида перуанского писко:

Puro (Чистый) – изготавливается из одного определённого сорта винограда



Aromáticas (Ароматный) – изготавливается из мускатного сорта винограда





Acholado (Гибрид) – смешивается из различных виноградных сортов.





МоstoVerde (Зеленый) – напиток должен быть дистиллирован перед тем, как процесс ферментации окончательно превратит сахара в алкоголь.



Чилийский писко



Проходит двойную или тройную дистилляцию, нормализуется водой и выдерживается в дубовых бочках

Классификация по выдержке

Tradicional (30-35%) – 2 месяца

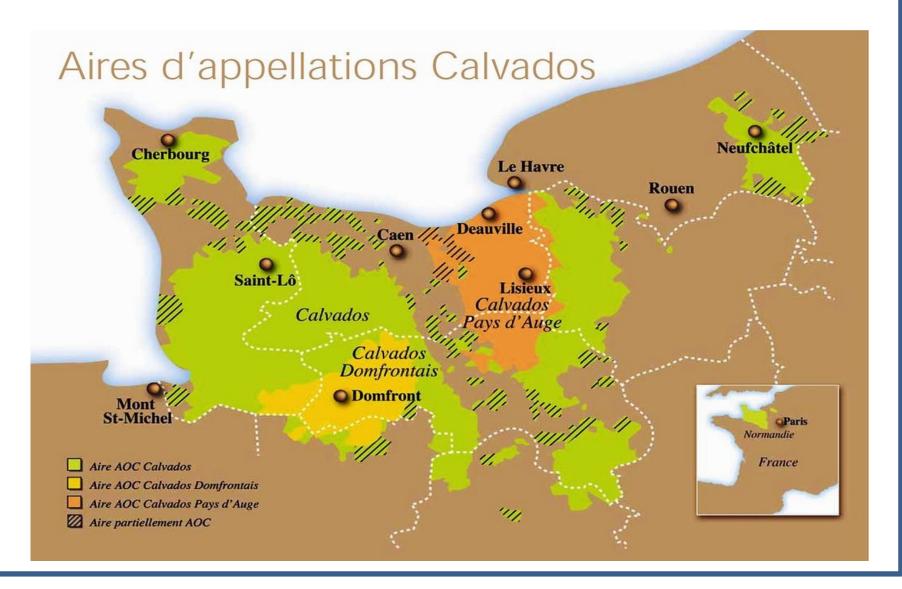
Especial (35-40%) - 4 месяца

Reservado (40-43%) – 6 месяцев

Gran Pisco (40-43%) - 10 и более месяцев



Кальвадос





Используются только разрешенные сорта яблок (48 основных сортов), разделённых на 3 категории:

- -кислые
- -горькие
- -горько сладкие



Кальвадос, произведённый в субрегионе Пэи д-Ож



Кальвадос, произведённый в субрегионе Домфронтэ





Классификация по выдержке



Fine

Vieux

VSOP

XO

до 2 лет

от 3 лет

от 4 лет

от 6 лет

от указанного











Грапп а



Итальянский бренди, произведённый путём сбраживания и перегонки отходов винодельческого производства (виноградной мезги)

Бассано дель Граппа









Классификация по выдержке

Bianca Stravecchia Без выдержки Affinata

От 6-и месяцев

Invecchiata

От 12-и месяцев

От 18-и месяцев











Моносортовая граппа (не менее 85% мезги определённого сорта винограда)



Monovitigno





Другие менее распространённые виды бренди



















