



การผลิต

ประวัติความเป็นมา

บรันดีเป็นเหล้าที่กลั่นมาจากไวน์ บรันดีได้รับการยอมรับว่ามีแหล่งผลิตแรกสุดอยู่ที่ประเทศอิตาลี ตั้งแต่ศตวรรษที่ ๑๓ และเผยแพร่เข้าไปยังประเทศฝรั่งเศสใน ค.ศ. ๑๔ โดยมีตำนานเล่าว่า ฝรั่งเศสได้นำเหล้าบรันดีเข้ามาจากประเทศอิตาลีในโอกาสที่มีพระราชพิธีอภิเษกสมรสของพระเจ้าเฮนรีที่ ๒ (Duke แห่ง Orld Aus กับ Catherin แห่ง Medici) ตั้งแต่นั้นมาฝรั่งเศสเริ่มผลิตบรันดีกัน และได้กลายมาเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลก และบรันดีของฝรั่งเศสได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคอย่างกว้างขวาง

บรันดีที่ผลิตจากองุ่นความจริงมีมานานกว่า ๓๐๐ ปีแล้ว แต่ที่ได้ผลิตขึ้นมาเพื่อการค่านั้น ก็มีเพียงราว ๓๐๐ ปีมานี่เอง ตามหลักฐานที่ได้ปรากฏในประวัติศาสตร์ ผู้ที่ได้ต้มกลั่นบรันดีจากองุ่นเป็นคนแรก คือ นักวิทยาศาสตร์ ชื่อ อาร์โนลด์ แห่ง วิลลาโนวา (Arnold of Villanova) ท่านผู้นี้เรียกได้ว่า เป็นบิดาของบรันดี

แต่บรันดีที่ผลิตขึ้นเพื่อการค้าก็เพิ่งจะเริ่มกันมาเมื่อราว ๓๐๐ ปี คือ ในสมัยคริสต์ศตวรรษที่ ๑๖ ในตอนนั้น ฝรั่งเศสส่งเหล้าไวน์หลายชนิดเป็นสินค้าออกไปขายต่างประเทศ ในการส่งเหล้าไวน์จากเมืองลาโรแชล (La Rochelle) อันเป็นเมืองท่าสำคัญของเมืองซารังต์ (Charente) ซึ่งเป็นมณฑล ซึ่งปลูกองุ่นที่มีชื่อไปขายยังประเทศฮอลแลนด์ ก็มีนายเรือชาวดัชท์ผู้มองใส ซึ่งจะนำเหล้าไวน์เหล่านี้ไปขาย ได้เกิดความคิดขึ้นมาว่า เหล้าไวน์มีน้ำรวมอยู่ด้วยมาก ฉะนั้น จึงมีปริมาณและน้ำหนักมาก ถ้าจะนำเหล้าไวน์ชนิดไม่มีน้ำหรือมีเพียงเล็กน้อยไปขาย จะสามารถประหยัดระวางในการขนส่งได้มาก และเมื่อไปถึงจุดหมายปลายทางแล้วค่อยเติมน้ำผสมกลับเป็นเหล้าอย่างเก่า แต่พอสินค้ารุ่นนี้ไปถึงประเทศฮอลแลนด์ พวกชาวดัชท์ ได้ลองชิม เกิดชอบขึ้นมาว่า มีรสชาติดีกว่าเหล้าไวน์เสียอีก จึงไม่ยอมให้เติมน้ำและนำไปต้มกันในลักษณะที่กลั่นแล้ว และเข้มขันกว่า ด้วยประการนี้จึงได้เกิดคำว่า บรันดี ชาวดัชท์ขนานนามผลิตผลชิ้นใหม่นี้ว่า Branty Wine ซึ่งแปลว่า เหล้าไวน์ที่เคี่ยวหรือไหม้แล้ว^๑

^๑Lichine, Alexis. Wines and Spirits (Cassell London Second Edition Nov. ๑๙๖๗) pp. ๑๔-๑๖

รากศัพท์คำว่า บรันดี (Brandy) มีที่มาสับสนไม่แน่นอนจนเป็นที่ถกเถียงกัน จากคำราของนายอเล็กซ์ ลีชิน (Alexis Lichine) กล่าวว่า เพี้ยนมาจากภาษาเยอรมันคำว่า แบนทริน (Branntwin) ซึ่งมีความหมายว่า ไวน์ที่ถูกกลั่นแล้ว

ในบางตำราระบุว่า บรันดี (Brandy) มีรากศัพท์มาจากภาษาลาติน คำว่า Aqua Vitae แปลว่า น้ำอมฤตแห่งชีวิต จากหนังสือสารานุกรม บริแทนนิกา (ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑๑) อ้างว่า มาจากภาษาอังกฤษดั้งเดิม (Old English) ซึ่งมีคำว่า แบนดี้ไวน์ (Brandywine) หรือ แบนด์ไวน์ (Brand wine) คำว่า แบนด์ (Brand) เป็นคำสามัญในบรรดาภาษาทิวโทนิค (Teutonic) อันเป็นภาษาซึ่งใช้กันทางภาคเหนือของยุโรปรวมทั้งภาษาอังกฤษด้วย ซึ่งแปลว่า "สิ่งที่กำลังไหมไฟหรือไหม้แล้ว" จนถึงปี ค.ศ. ๑๖๗๐ ชาวอังกฤษเรียกไวน์ที่กลั่นแล้วว่า แบนดี้ไวน์ (Brandy wine) ต่อมาย่อลงเป็นบรันดี (Brandy)

จึงไม่อาจสรุปได้ว่า รากศัพท์ที่แน่นอนของคำว่า แบนดี้ (Brandy) มาจากที่ใด แต่เป็นที่ยอมรับกันว่า บรันดี (Brandy) เป็นเหล้าที่มีรสชาติเยี่ยมยอด

ประเภทของบรันดี

๑. บรันดีประเภทฟรุทบรันดี (Fruit Brandy) คือ บรันดีที่ได้จากการกลั่นผลไม้สด เช่น องุ่น (Grape) แอปเปิล (Apple) พีช (Peach) เป็นต้น บรันดีที่ทำจากเหล้าองุ่นจะเรียกชื่อว่า Grappe Brandy หรือ Brandy ส่วนฟรุทบรันดี (Fruit Brandy) ที่ทำจากผลไม้ชนิดอื่นจะต้องมีชื่อของผลไม้หน้าเสมอ บรันดีที่ทำจากผลไม้เกิน ๑ ชนิด จะอยู่ในประเภทฟรุทบรันดี (Fruit Brandy) เช่นกัน แต่ต้องแจ้งส่วนผสมและกรรมวิธีให้ชัดเจนด้วย ฟรุทบรันดี (Fruit Brandy) จัดแยกประเภทได้ดังนี้

ประเภทผลไม้	ชื่อบรันดี
ผลแอปเปิล Apple	Apple Brandy
	Apple Jack
	Calvados
ผลพลัม Plum	Slevovit
	Mirabelle
	Quetsch ^๑

^๑ปรัชญา อาริรักซ์. สารนิพนธ์ ปีที่ ๓๔ ตอนที่ ๖ "บรันดี" หน้า ๔๖-๔๘

ประเภทผลไม้	ชื่อบรันดี
ผลเชอร์รี่ Cherry	Kisschwasoer Kirsch
ผลสตรอเบอรี่ Strawberry	Fraise
ผลราสเบอร์รี่ Raspberry	Frambaise
ผลแพร์ Pear	Pear Brandy
ผลแบล็คเบอร์รี่ Blackberry	Blackberry Brandy

๒. บรันดีประเภทคอนยัค (Cognac) บรันดีที่ทำจากผลองุ่นที่ปลูกในเขตคอนยัคของประเทศฝรั่งเศส เป็นบรันดีที่มีชื่อเสียง จนรัฐบาลฝรั่งเศสยินยอมรับรองคุณภาพ และในกฎหมายของฝรั่งเศสกำหนดไว้ว่า จะใช้ชื่อคอนยัครวมอยู่ในชื่อสุราบรันดีได้ เฉพาะบรันดีที่ผลิตในเขตคอนยัคเท่านั้น

๓. บรันดีประเภทรายฟรุทบรันดี (Dried fruit Brandy) เป็นบรันดีที่กลั่นมาจากผลไม้แห้ง เช่น ทำจากลูกเกด

๔. บรันดีประเภทลีส์บรันดี (Lees Brandy) เป็นบรันดีที่ทำจากกากขององุ่นและผลไม้อื่น ๆ

๕. บรันดีประเภทไมรบรันดี (Mire Brandy) เป็นบรันดีที่กลั่นมาจากเปลือก และเนื้อเยื่อของผลไม้สด เช่น องุ่น เป็นต้น แต่ถ้าทำจากเปลือกและเยื่อองุ่น จะเรียกบรันดีชนิดนี้ว่า แกรปป้า (Grappa)

๖. บรันดีประเภทเรลิดยูบรันดี (Residue Brandy) เป็นบรันดีที่กลั่นมาจากส่วนหนึ่ง หรือทั้งหมดของตะกอนผลไม้

๗. บรันดีประเภทอาร์มายัค (Armagnac) เป็นบรันดีที่มีชื่อเสียงพอ ๆ กับคอนยัค มีแหล่งผลิตที่เขตลอเวอราร์มายัค (Lower Armagmac) เขตอับเปอราร์มายัค (Upper Armagmac) และเขตเตนาเรเซ (Tenarese) ในฝรั่งเศส

๘. ตระกูลบรันดีอื่น ๆ^๑

^๑ เรื่องเดียวกัน

เหล้าคอนยัค (Cognac)

แต่เดิมเหล้าที่กลั่นจากไวน์ ถ้ามีการนำไปเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก เรียกว่า โอเดอริ (Eau De Vie) แต่ถ้าเป็นเหล้าที่กลั่นจากไวน์ และไม่ได้มีการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก จะเรียกว่า อัลกอฮอล์ บลังส์ (Alcools Blancs) จัดว่าเป็นเหล้าบรันดีชนิดหนึ่งเช่นกัน แต่เป็นบรันดีที่มีสีขาวบริสุทธิ์ (คำว่า Blancs ในภาษาฝรั่งเศสแปลว่าขาวบริสุทธิ์) เหล้าบรันดีประเภทนี้ได้แก่ เหล้าตระกูลกลีส์ ตระกูลแพรซี ตระกูลฟรังบัวเซ่ ซึ่งล้วนแต่เป็นพวกฟรุทบรันดีทั้งสิ้น

คอนยัคเป็นชื่ออาณาบริเวณหนึ่งทางภาคใต้ของฝรั่งเศส ซึ่งผลิตบรันดีออกมาจำหน่ายจนเป็นที่นิยมกัน เลยเรียกชื่อของบรันดีตามชื่อพื้นที่ที่ผลิต อาณาเขตของคอนยัคไม่กว้างขวางนัก ด้านหนึ่งติดทะเลแอตแลนติก อีกด้านหนึ่งอยู่ในแถบที่ราบสูงของประเทศ มีภูมิประเทศหลายแบบ จึงทำให้มีอากาศอบอุ่น ดินที่นี่เป็นดินร่วนที่เรียกว่า ชอล์คกี้ (Chalky) อุดมด้วยแร่ธาตุแคลเซียม ซึ่งทำให้องุ่นมีรสหวานอร่อยมีชื่อมาแต่โบราณ

เมืองคอนยัคขึ้นอยู่กับมณฑลซารังต์ ซึ่งมีแม่น้ำชื่อเดียวกันกับมณฑลไหลผ่านเป็นเมืองขนาดกลาง อยู่ทางภาคใต้ฝั่งขวาของแม่น้ำซารังต์ ประกอบด้วยอำเภอทั้งหมด ๖ อำเภอ แต่มีเพียง ๔ อำเภอ ที่ปลูกองุ่นมาก ได้แก่ กราด ซัมปาเยอ (Grande Champagne) เปอดีท์ ซัมปาเยอ (Petite Champagne) บอร์เดอริย์ (Borderies) และ ฟังส์ บัวส์ (Fins Bois) ทั้งสี่อำเภออยู่ติด ๆ กัน ตรงกลางพื้นที่ของเมืองคอนยัค อำเภอที่ปลูกองุ่นได้ดีที่สุดคือ บอร์เดอริย์ (Borderies) ซึ่งดินที่นี่มีแคลเซียมน้อยกว่าที่อื่น ซึ่งคอนยัคไม่ได้จำกัดเรียกเฉพาะบรันดีที่ผลิตจากเมืองคอนยัคแห่งเดียว เมืองต่าง ๆ ละแวกกลุ่มแม่น้ำซารังต์ ในเขตมณฑลซารังต์ (Charente) และซารังต์-มารีตีม (Charente-Maritime)

กฎหมายของฝรั่งเศสนอกจากการควบคุม และคุ้มครองอุตสาหกรรมการผลิตคอนยัค โดยการระบุพื้นที่การผลิตแล้ว ยังระบุถึงว่า ไวน์ที่จะมากลั่นทำเป็นคอนยัคได้นั้น จะต้องหมักจากองุ่นเพียง ๔ พันธุ์เท่านั้น ซึ่งในจำนวนนี้มีอยู่ ๓ พันธุ์ ที่นิยมปลูกเอามาทำไวน์ และกลั่นเป็นคอนยัค คือ ฟอลเลอ บลังซ์ (Folle-Blanc) แซงต์ เอมียอง (Saint Emillion) และ โกลอมบาร์ด (Colombard)

ประเภทของเหล้าคอนยัค

คอนยัคแบ่งได้ ๓ ประเภท ตามตำราของนาย อาเล็กซี ลีชิน (Alexis Lichine) ผู้ได้รับการยกย่องว่า เป็นพหูสูตรเรื่องเหล้า

๑. ประเภทเดอะ ยังเกสต์ (The Youngest) คอนยัคประเภทนี้ โดยปกติมักจะไม่ใช่ดื่มเพียว ๆ จะต้องผสมกับน้ำ หรือน้ำแข็ง หรือโซดา หรือนำไปผสมกับเหล้าอื่นเป็นเหล้าค็อกเทล หรือใช้สูตรผสมพิเศษเหมือนเหล้าตระกูลวิสกี้ คอนยัคประเภทนี้เมื่อกลั่นออกมาแล้ว จะต้องเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก ๓ ปีขึ้นไป จึงจะนำมาปรุงแต่งบรรจุขวดขาย จัดเป็นคอนยัคประเภทธรรมดา ตลาดสุราต่างประเทศไม่นิยมเท่าที่ควร

๒. ประเภทริสสตาร์ (Three Stars) เป็นคอนยัคที่ผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ดื่มผสมกับโซดา หรือจะดื่มเพียว ๆ แล้วดื่มน้ำเย็นตามก็ได้ คอนยัคประเภทนี้มีตลาดอยู่ที่ออสเตรเลีย เป็นส่วนใหญ่

คำว่า Three Stars ไม่ได้หมายถึง การเก็บบ่มน้ำเหล้าไว้ในถังไม้โอ๊ก ๓ ปี ริสสตาร์อาจมีอายุการเก็บบ่ม ๑๐ ปี หรือ ๒๐ ปี หรือ ๔๐ ปีก็ได้ ซึ่งจะมีเครื่องหมายอย่างอื่นบ่งบอก โดยหลักทั่วไปแล้ว คอนยัคประเภทนี้มักจะเก็บบ่มไว้ในถังไม้โอ๊กไม่เกิน ๑๐ ปี

๓. ประเภทวี.เอส.โอ.พี. (V.S.O.P) ย่อมาจากคำว่า Very Superior Old pale เป็นคอนยัคที่ผสมขึ้นมาเพื่อดื่มเพียว ๆ โดยเฉพาะ V.S.O.P มักจะเป็นที่เข้าใจผิดว่า หมายถึงระยะเวลาการเก็บบ่มเหล้า ซึ่งจริง ๆ แล้ว จะมีเครื่องหมายอย่างอื่นบ่งบอกถึงอายุการเก็บบ่มเหล้า V.S.O.P บางขวด อาจจะไม่มีการหมายเหล่านี้เลย เท่ากับว่าเป็นบรันดี V.S.O.P ธรรมดาที่ไม่มีการเก็บบ่มเป็นพิเศษแต่อย่างใด ตามกฎหมายสำหรับ V.S.O.P บรันดีที่ผสมเข้าเป็น V.S.O.P ต้องมีอายุต่ำที่สุดไม่ต่ำกว่า ๔ ปี^๑

^๑Lichine, Alexis. Wines and Spirits. (Cassell London Second Edition Nov. ๑๙๖๗) pp. ๘๖-๘๗

โซนหรือเขตการผลิตเหล้าคอนยัค

ได้มีการกำหนดไว้ตั้งแต่ ค.ศ. ๑๘๖๐ โดยนาย โกกังต์ (Mr. Coguand) และเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปจนถึงปัจจุบัน เขตการผลิตมักจะระบุไว้ที่ฉลากข้างขวดคอนยัค แบ่งเขตออกได้เป็น ๖ เขต ด้วยกันคือ

๑. เขตกราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) เป็นเขตที่มีพื้นที่น้อยที่สุด ครอบคลุมอยู่ทางภาคใต้ หรือฝั่งขวาของแม่น้ำซารังต์ หรือบริเวณที่เป็นเมืองคอนยัคนั่นเอง เขตนี้ นับว่าเป็นเขตที่ผลิตเหล้าคอนยัคได้รสชาติที่ดีที่สุด โดยเฉพาะจากอำเภอสารังต์ ซึ่งเป็นอำเภอบริเวณเมืองคอนยัค คอนยัคที่ผลิตจากเขตนี้ที่มีชื่อเสียงและจำหน่ายทั่วโลก ได้แก่ Hennessy Remy Martin Martell เป็นต้น

๒. เขตเปอตีท ชัมปาเยอ (Petite Champagne) เหล้าคอนยัคจากเขตนี้มีคุณภาพดีเช่นกัน แต่เชื่อกันว่า บรันดีในเขต Grande Champagne จะมีความนุ่มกว่าเขต Petite Champagne นี้ พื้นดินก็อุดมไปด้วยแคลเซียมเช่นเดียวกัน มีอาณาเขตล้อมรอบเขต Grande Champagne ทางตะวันตก ด้านตะวันออกและด้านใต้

๓. เขตบอร์เคอริยี่ (Borderies) เป็นเขตที่มีพื้นที่อยู่ด้านเหนือของแม่น้ำซารังต์ เป็นเขตที่มีพื้นที่ไม่มากนัก

๔. เขตฟงส์ บัวส์ (Fins Bois) เป็นเขตที่มีพื้นที่มาก แต่มีไร่จูนน้อยกว่าเขตอื่น ๆ เป็นเขตที่ไม่ค่อยมีความสำคัญต่อตลาดสุราคอนยัคเท่าใดนัก เขตนี้ครอบคลุมพื้นที่มณฑลซารังต์ (Charente) ส่วนที่ไม่ใช่เขตกราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) และ เปอตีท ชัมปาเยอ (Petite Champagne)

๕. เขตบองส์ บัวส์ (Bons Bois) เป็นเขตคอนยัคที่อยู่ทางภาคใต้สุดเช่นเดียวกับเขตฟงส์ บัวส์ (Fins Bois) เขตนี้ครอบคลุมด้านตะวันออกทั้งหมดของมณฑลมารีตีม (Maritime)

008750

๖. เขต Bois Ordinaires เขตนี้ครอบคลุมเมืองใกล้ริมชายหาดอ่าวปีสเคย์ทั้งหมด หรือครอบคลุมมณฑลมารีตีมฝั่งตะวันตก เมืองนี้ไม่ได้รับการระบุถึงความสำคัญเท่าใดนัก

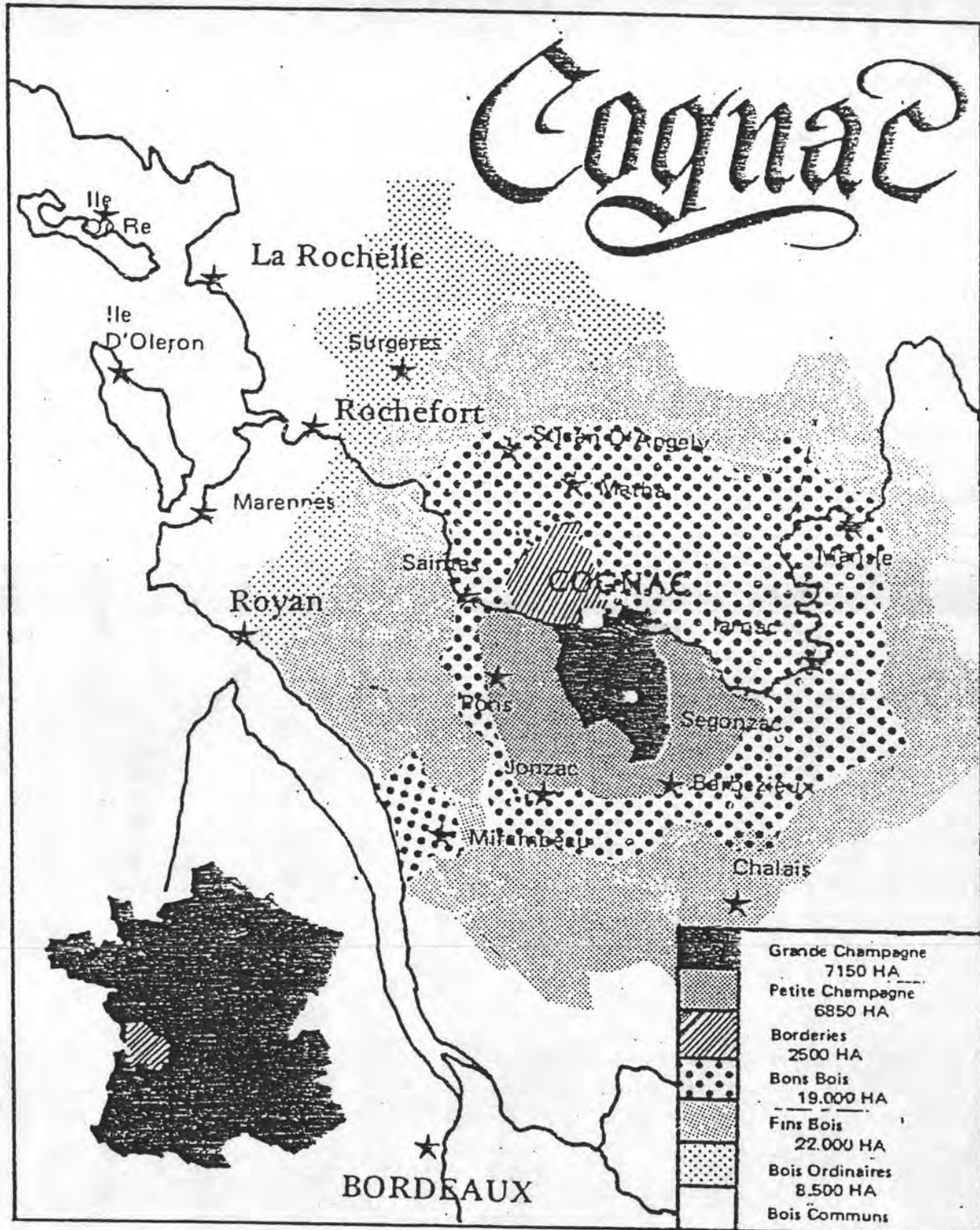
คำว่า กราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) หรือ กราด แฟง ชัมปาเยอ (Grande Fine Champagne) มีความหมายใช้ได้แต่เฉพาะกับคอนยัคที่กลั่นจากไวน์ที่หมักจากองุ่นที่ปลูกในกราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) เท่านั้น^๑

ส่วนคำว่า แฟง ชัมปาเยอ (Fine Champagne) หมายถึง คอนยัคที่กลั่นจากไวน์ที่หมักจากองุ่นที่ปลูกในตำบลกราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) และ เปอตีท ชัมปาเยอ (Petite Champagne) ผสมกัน แต่จะต้องมีส่วนผสมของไวน์ที่มาจากตำบลกราด ชัมปาเยอ (Grande Champagne) มากกว่าครึ่งหนึ่ง คอนยัคประเภทนี้นับว่า เป็นคอนยัคเกรดสูง ราคาแพง^๒

^๑Spencer, Herbert. Cognac Country. (Quiller Press London ๑๙๘๓) pp. ๖๒-๖๔

^๒Ebid

แผนภาพที่ ๑



กรรมวิธีการผลิตเหล้าคอนยัค

ในการทำเหล้าบรันดี วัตถุดิบคือ ผลไม้ชนิดต่าง ๆ ผลไม้ที่สะดวกและนิยมนำมาทำเหล้าบรันดีมากที่สุด คือ ผลองุ่น ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตดังนี้

๑. การเก็บองุ่น

องุ่นจะเริ่มสุกเมื่อย่างเข้าฤดูหนาว ชาวสวนจะลงมือเก็บองุ่นก่อนที่จะมีรสหวานสุกแก่เต็มที่เล็กน้อย พันธุ์องุ่นที่ปลูกเพื่อใช้ทำไวน์เกือบทั้งหมดเป็นองุ่นขาว ที่นิยมมีอยู่ ๓ พันธุ์ด้วยกัน คือ แซงต์ เอมียอง (Saint Emillion) พันธุ์นี้เป็นพันธุ์ใหม่ และได้รับความนิยมปลูกมากที่สุดกว่า ๘๐% เป็นพันธุ์ที่ทนทานต่อโรครากินราก ส่วนอีกสองพันธุ์ คือ ฟอลเลอบลังซ์ (Folle-Blanche) และ โกลอมบาร์ด (Colombard) สองพันธุ์หลังนี้เคยเป็นที่นิยมนำมาในอดีต แต่ปัจจุบันคนปลูกน้อยลง นอกจากนี้ชาวไร่อาจเลือกปลูกพันธุ์อื่นได้บ้างตามใจชอบ แต่ก็มีน้อยมาก

๒. การคั้นองุ่น

หลังจากเก็บผลองุ่นแล้ว จะนำไปคั้นเพื่อให้ได้น้ำองุ่นออกมา กรรมวิธีการคั้นองุ่นของชาวคอนยัค จะใช้เครื่องซึ่งมีอยู่ ๒ แบบด้วยกัน คือ แบบโบราณ และแบบทันสมัย แบบโบราณยังเป็นที่นิยมใช้กันอยู่ เป็นถังไม้ใบใหญ่ ๆ เส้นผ่าศูนย์กลางหลายเมตร สูงขนาดเอว ส่วนที่ใช้บีบคั้นน้ำองุ่น เป็นแป้นอยู่ตรงกลางติดกับเพลาเหล็กโตขนาดข้อเท้า เวลาคั้นเอาผลองุ่นซึ่งเก็บมามีเถา ลำต้น ก้าน และใบ ปะปนอยู่ผิดหน้อยใส่ลงถังใช้แรงคนหมุนแกนเหล็กแป้นจะบีบน้ำองุ่นออกมา

เครื่องมือคั้นองุ่นจะออกแบบให้คั้นได้ละเอียด เวลาคั้นจะต้องเป็นการบีบ ไม่ใช่การกด มิฉะนั้น น้ำองุ่นที่ได้จะมีรสชาติไม่อร่อย ทำให้ไวน์รสไม่ดีไปด้วย ส่วนกากที่เหลือใช้เป็นปุ๋ย ส่งกลับไปบำรุงดินในไร่อีกทีหนึ่ง น้ำองุ่นที่คั้นได้จะผสมกับเชื้อยีสต์ที่เหมาะสมในการบ่งคับการแปรธาตุ เชื้อยีสต์นี้ถ้าใช้องุ่นเป็นวัตถุดิบ ได้แก่ แซคโคฮาโรไมซิส อีลลิปโซลด์เบอร์ ๑๐๖ (Saccharomyces Ellipsoid No. ๑๐๖) ซึ่งนักวิทยาศาสตร์เลี้ยงไว้ในห้องแล็บ ทำการขยายพันธุ์ตามมาตรฐานที่ต้องการ แล้วนำมาผสมคลุกเคล้ากับน้ำผลไม้ที่บดได้ เพื่อให้เกิดการหมัก และมีการบ่งคับการแปรธาตุ (Fermentation)

^๑Spencer, Herbert. Cognac Country. (Quiller Press London ๑๙๘๓) pp. ๘๐-๑๑๓

๓. การหมัก (Fermentation)

การหมักสำหรับทำเหล้าบรันดี จะต้องมีการหมักสองขั้นตอนด้วยกัน คือ การให้เกิด การบ่งคับ การแปรธาตุ (Fermentation) ซ้ำซ้อน

๓.๑ การหมักขั้นตอนที่หนึ่ง การหมักในระยะแรกใช้เวลาประมาณ ๑๐ วัน เพื่อที่จะทำให้น้ำตาลในผลไม้เกิดการแปรธาตุเป็นแอลกอฮอล์เสียก่อน แล้วมาตรวจวิเคราะห์หาเปอร์เซ็นต์ของแอลกอฮอล์ หากความหวานที่คงเหลืออยู่ในน้ำผลไม้ยังไม่ยอมเปลี่ยนเป็นแอลกอฮอล์ ตลอดจนตรวจหาค่า พี.เอช. การหมักในขั้นตอนที่หนึ่งนี้ ให้ใช้อุณหภูมิระดับเดียวกับกับการหมักสุราชนิดอื่น ๆ คือ ประมาณ ๒๕-๓๐ °C

เมื่อหมักได้ตามที่กำหนดไว้ จึงค้นเอาเปลือกองุ่นหรือเปลือกผลไม้ ออกให้หมด และนำผลไม้ไปใส่ถังหมักใหม่อีกครั้ง เป็นการหมักครั้งที่สอง

๓.๒ การหมักขั้นตอนที่สอง การหมักในขั้นตอนนี้ จะต้องใช้ระยะเวลา ประมาณ ๑-๒ เดือนขึ้นไป โดยให้อุณหภูมิในถังหมักล่าอยู่ในระดับ ๑๐-๑๕ °C ในบางประเทศ การผลิตเหล้าบรันดีอาจจะใช้เวลาในการหมักล่าช่วงนี้นาน ๖ เดือนถึง ๑ ปี จึงจะนำส่งไปกลั่นเป็นเหล้าบรันดี

ล่าผลไม้ที่หมักได้จากการหมักขั้นตอนที่สอง คือ ไวน์นั้นเอง กรรมวิธี การทำบรันดีเริ่มแรกคล้ายไวน์มาก แตกต่างกันบ้างเล็กน้อย บรันดีต้องนำล่าดังกล่าวไปกลั่น แต่ไวน์ต้องนำไปพาสเจอร์ไรซ์ และปรุงแต่งออกขาย

๔. การกลั่น (Distillation)

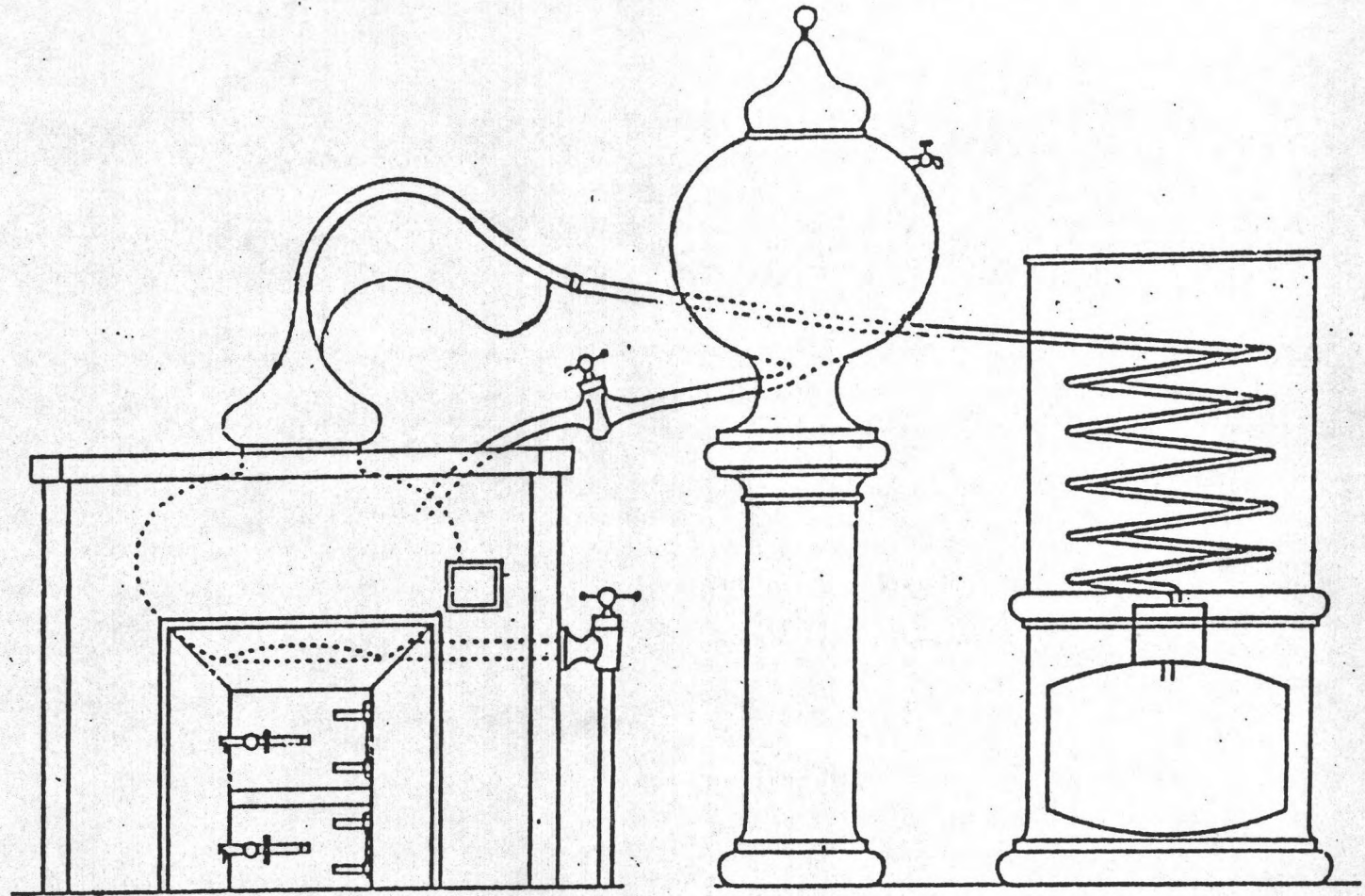
ไวน์ที่เหมาะสมที่สุดที่จะนำไปกลั่นเป็นบรันดีควรมีแอลกอฮอล์อยู่ประมาณ ๗-๘ ดีกรี มีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ จะทำให้ไม่บูดเสียง่าย จากไวน์ดีกรีต่ำจะนำไปกลั่นอีกสองครั้ง โดยใช้เครื่องกลั่นระบบกลั่นทับ (Pot Stills) ซึ่งเป็นเครื่องกลั่นที่สามารถสงวนรสชาติเดิมของวัตถุดิบไว้ได้ การกลั่นครั้งแรกจะได้น้ำสีขาวขุ่น ๆ คล้ายน้ำนม กลิ่นไม่หอม ความแรง ประมาณ ๒๕ ดีกรี เรียกว่า บรูยียิส (Brouillis) จากบรูยียิสจะนำไปกลั่นอีกครั้งหนึ่ง^๑

^๑Ebid

ในครั้งที่สำคัญมาก ผู้ที่ควบคุมการกลั่นจะต้องมีความเชี่ยวชาญมาก การกลั่นใช้เวลาประมาณ ๑๒ ชั่วโมง จะได้น้ำใสไม่มีสี กลิ่นหอมอ่อน ๆ คล้ายกลั่นผลไม้ ความแรงประมาณ ๗๐-๘๐ ดีกรี เรียกว่า โอเทอริกอนยัค (Eau De Vie Cognac) แปลว่า วารีแห่งคอนยัค^๑

^๑Ebid

แผนภาพที่ ๒



The old-fashioned Charente pot is still used in distilling cognac.

หลังจากที่กลั่นเสร็จแล้ว จำเป็นที่จะต้องเลือกเกรดคุณภาพ จะตัดหัวทางเหล้าไป คัดเอาเหล้าที่ดีในช่วงกลางไปทำ การเก็บบ่มในถังไม้โอ๊ก เหล้าที่ถูกคัดออกไปจะนำกลับไปผสมส่วนที่จะกลั่นใหม่ เพื่อกลั่นซ้ำให้ได้รสชาติดีขึ้น

กฎหมายของฝรั่งเศสยังเข้มงวดสำหรับคอนยัค โดยให้ต้มกลั่นไวน์ที่หมักจากองุ่นของแต่ละฤดูให้เสร็จสิ้นลงใน ๓๑ มีนาคม ของทุกปี ไวน์ที่กลั่นไม่ทันให้นำไปทำอย่างอื่น

๔. การเก็บบ่ม (Ageing)

เมื่อคัดเหล้าที่เหมาะสมที่จะนำไปเก็บบ่มแล้ว จะนำเหล้าดังกล่าว ไปลดดิกิริ ให้เหลือประมาณ ๔๕-๖๕ ดิกิริ นำไปเก็บบ่มไว้ในถังไม้โอ๊ก ยิ่งเก็บบ่มนานเท่าใดยิ่งเป็นผลดีมากยิ่งขึ้น คอนยัคบางชนิดเก็บบ่ม ๑๐ ปี ๒๐ ปี บางชนิดเก็บบ่มถึง ๗๐-๘๐ ปีก็มี

การเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กจะทำให้แอลกอฮอล์ค่อย ๆ ระเหยออกตามรูพรุนของเนื้อไม้โอ๊กพร้อมกันนั้นไม้โอ๊กก็จะปล่อยสารแทนนิน (Tannin) และกลิ่นหอมของเนื้อไม้ ออกมาช่วยบ่มให้เหล้าหอมไปด้วย ปฏิกริยาเหล่านี้ประกอบกับระยะเวลาที่บ่มนานเป็นปี จะได้น้ำเหล้าสีเหลืองทองอำพันรสชาตินุ่มนวลน่าดื่ม

ถังไม้ชนิดเดียวที่สามารถใช้บ่มเหล้าบรันดีได้ต้องเป็นถังไม้โอ๊ก ต้นโอ๊กที่นิยมนำมาทำถังไม้มีอยู่ ๒ พันธุ์ คือ พันธุ์ลีมูแซง (Limousin) และ พันธุ์ตรองเกส (Troncais) ซึ่งสองพันธุ์นี้กฎหมายว่าด้วยการผลิตคอนยัคระบุให้ผู้ค้าใช้แต่งถังไม้โอ๊ก ซึ่งผลิตจากไม้สองพันธุ์นี้เท่านั้น

โดยทั่วไปแล้ว เนื้อไม้ที่จะนำมาทำถังโอ๊กต้องมาจากต้นโอ๊ก ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ปี การเลือกไม้ทำถัง จะเอาเฉพาะส่วนที่ตรงไม้คดงอ มาเลื่อยเป็นแผ่นกระดาน แล้วนำไปตากแดดตากลมทิ้งไว้ ๔-๕ ปี จึงนำมาประกอบเป็นตัวถัง

ถังใหม่ ๆ เนื้อไม้จะอุดมไปด้วยกรดแทนนิน (Tannin) จึงเหมาะสำหรับบ่มเหล้าที่เพิ่งกลั่นเสร็จ การบ่มในกรณีนี้ จะเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วและรุนแรง แอลกอฮอล์จะลดระดับอย่างรวดเร็ว หลังจากเก็บบ่มมาแล้ว ๑ ปี จะมีการเปลี่ยนถังใหม่ เหล้าจะถูกนำไปเก็บในถังที่มีอายุการใช้งานมากขึ้น เพราะถ้าเก็บเหล้าไว้ในถังไม้โอ๊กใหม่ นานเกินไป จะมีส่วน^๑

^๑Ebid

ทำให้สีของคอนยัคคล้ำมากเกินควร การเก็บไว้ในถังไม้โอ๊กนาน ๆ จะทำให้บรันดีมีรสชาติดีขึ้นเรื่อย ๆ แต่จะมีการสูญเสียไปประมาณ ๓-๕% ที่ระเหยออกมาผ่านถังไม้โอ๊กต่อไป ดังนั้นถ้ามีการเก็บบ่มไว้นานก็ยิ่งมีการสูญเสียมากขึ้นเท่านั้น จึงเป็นผลให้บรันดีที่มีอายุการเก็บบ่มนานจะมีราคาสูงมาก

ในสหรัฐอเมริกาแต่เดิมกำหนดไว้ว่า บรันดีต้องเก็บบ่มในถังไม้ระยะเวลาหนึ่งไม่ต่ำกว่า ๔ ปี ในอังกฤษกำหนดไว้ว่า บรันดีจะส่งให้ผู้บริโภคได้ต้องเก็บบ่มไว้เป็นเวลา ๓ ปีก่อน เมืองไทยการผลิตบรันดีประเภท V.S.O.P กฎหมายให้มีการเก็บบ่มในถังไม้โอ๊กอย่างน้อย ๑ ปี

V.S.O.P เมืองไทยมีอายุไม่แน่นอน กฎหมายของฝรั่งเศสกำหนดไว้ว่า บรันดีต้องเก็บบ่มอย่างน้อย ๑ ปี ก่อนนำออกขายสู่ท้องตลาด ๘๐% ของบรันดีที่ผลิตในฝรั่งเศส ส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

๖. การปรุงแต่งและการผสมเหล้าบรันดี (Blending)

การปรุงแต่งเหล้าบรันดี เป็นความลับสุดยอดที่จะไม่มีการเปิดเผยเป็นอันขาด จะปรุงแต่งบรรจุขวดออกวางจำหน่าย ในอัตราแรงแอลกอฮอล์ ๓๔-๔๓ ดีกรี โดยการเอาเหล้าหลาย ๆ เกรดของบรันดีที่เก็บบ่มได้ที่มาผสม เชื่อกันว่าถ้านำเหล้าบรันดีที่มีอายุแตกต่างกันมาผสมกันจะได้รสชาติที่ดี

ผลการวิเคราะห์หน้าเหล้าบรันดี ส่วนใหญ่จะมีรสหอม ซึ่งเป็นประเภท ไอแนนติกเอสเทอร์ และยังมีอะเซติก เอซิก เมทาเทน ไคคาร์บอนิก เอซิก ซึ่งก็อยู่ในลักษณะ แอลเทอร์เช่นกัน (อยู่ในลักษณะที่มีกลิ่นหอม) นอกจากนั้น มีสารละลายและน้ำมันต่าง ๆ ปนอยู่ในน้ำเหล้า

ส่วนผสมปรุงแต่งบางอย่างของบรันดีที่ไม่ถือเป็นความลับ คือ คาราเมล, น้ำตาลทรายขาว, โพรเพนิล (Propenyl), อาร์นิกา (Arnica), คาร์ตามอน (Cardmon), นัทแมค (Nutmec), ทอมก้า (Tomka), อบเชย, กระวาน และเครื่องเทศต่าง ๆ ฯลฯ^๑

^๑Ebid

การผสมบรันดีที่มีอายุการเก็บบ่มต่าง ๆ ปีกัน เชื่อว่า จะทำให้ได้รสชาติที่ดีขึ้น แต่ก็ขึ้นอยู่กับความสามารถพิเศษในการผสม ซึ่งเป็นความลับสุดยอดของแต่ละผู้ผลิตอีกด้วย

สำหรับอายุของบรันดีที่จะผสมกันก็มีข้อกำหนดบังคับ อายุของบรันดี (Age of Brandy) หมายความว่าบรันดีที่มีอายุน้อยที่สุดในการผสม เช่น คอนยัค ที่ผสมระหว่างเหล้าที่เก็บบ่มไว้ ๗ ปี ๕ ปี ๓ ปี และ ๑ ปี ก็จะต้องเรียกว่า One-Year-Old-Brandy คือ ยึดถือตามบรันดีที่มีอายุน้อยที่สุดในการผสม คุณภาพของบรันดีมีความสัมพันธ์กับอายุการเก็บบ่ม ดังนั้น รัฐบาลฝรั่งเศสจึงมีกฎหมายเกณฑ์ในการควบคุมคุณภาพจากระยะเวลาในการเก็บบ่ม

ได้มีการแบ่งรหัสเพื่อการควบคุมการติดฉลากและการจำหน่ายคอนยัค เป็น ๖ ลำดับ ดังนี้

No. ๐ คือ บรันดีที่มีอายุในการผลิตในปีนั้น

No. ๑ คือ บรันดีที่มีอายุมากกว่า ๑ ปี

No. ๒ คือ บรันดีที่มีอายุมากกว่า ๒ ปี

No. ๓ คือ บรันดีที่มีอายุมากกว่า ๓ ปี

No. ๔ คือ บรันดีที่มีอายุมากกว่า ๔ ปี

No. ๕ คือ บรันดีที่มีอายุมากกว่า ๕ ปี

บรันดีที่จำหน่ายในประเทศฝรั่งเศสต้องเก็บบ่มอย่างน้อย ๑ ปี แต่ถ้าเป็นบรันดีจากผู้ผลิตที่มีชื่อเสียง ซึ่งส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศต้องเป็นบรันดีที่มีการเก็บบ่มมากกว่า ๓ ปี

คอนยัค V.S.O.P (Very Superior Old Pale) เหล้าที่มีลิทธินามาผสม (The Youngest) บรันดีที่มีอายุน้อยที่สุดในการผสม ต้องมีอายุมากกว่า ๔ ปี หรือประมาณ ๕๔ เดือนขึ้นไป สำหรับคอนยัคพวก X.O. Extra Napoleon ฯลฯ คอนยัคที่มีอายุน้อยที่สุดที่จะนำมาผสมต้องเก็บบ่มไว้มากกว่า ๕ ปีขึ้นไป^๑

^๑Ebid