C O G N A C

elegance a luxus

pochází z Francie

Historie

Koňak je jedním z nejprestižnějších destilátů na světě. Pochází z Francie, konkrétně z oblasti Cognac, a má dlouhou a fascinující historii, která sahá až do 16. století.

Koňak je druh brandy, což je nápoj vyráběný destilací vína. Historie koňaku začíná v oblasti kolem města Cognac v jihozápadní Francii. Region je známý svou ideální půdou a klimatem pro pěstování hroznů, a víno, které z něj vzniká, je základem pro výrobu koňaku. Původní destilace vína v oblasti probíhala již v 16. století, kdy se používaly primitivní metody destilace. První skutečné zlepšení v technologii destilace přišlo v 17. století, kdy se začaly používat kvalitnější destilační přístroje a víno začalo procházet dvojitou destilací. Tento pokrok vedl k vývoji destilátu, který byl silnější a kvalitnější.

Název **koňak** pochází přímo z města **Cognac**, které bylo centrem výroby. V 18. století si místní vinaři začali uvědomovat, že je jejich výrobek díky **teroáru** a použitým odrůdám unikátní, a začali ho prodávat do zahraničí, zejména do **Anglie**. Koňak se stal velmi populární mezi aristokracií a pak v roce 1909 bylo oficiálně stanoveno, že pouze koňak vyrobený v oblasti Cognac může nést tento název. Tento zákon pomohl chránit kvalitní produkci a udělal z koňaku nápoj světového renomé.

V 19. století se koňak začal více exportovat do celého světa. Vzhledem k jeho oblíbenosti mezi evropskou aristokracií a americkými boháči se začal vyrábět ve velkém měřítku. **Koňak se stal symbolem luxusu a prestiže, což trvá dodnes.**

1.02.2011
L10.1502.516
60.G
895
904
905
914
896
903
906
915
897
902
907
912
898
901
908
911

Výroba koňaku

Výroba koňaku je pečlivý a dlouhý proces, který vyžaduje vysokou odbornou znalost a trpělivost. Koňak je vyráběn z bílého vína, které je destilováno a následně zraje v dubových sudech. Celý proces zahrnuje několik kroků:

Výběr hroznů

Pro výrobu koňaku se používají specifické odrůdy bílých hroznů. Nejčastěji se jedná o odrůdy Ugni Blanc (také známé jako Saint-Émilion), Folle Blanche a Colombard. Hrozny musí pocházet z oblasti Cognac, která je rozdělena do několika cru (podoblastí), z nichž každá má specifické vlastnosti ovlivňující chuť. Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires.

Fermentace

Hrozny se nejprve sklízí a lisují. Výsledný mošt je postoupen k fermentaci, kdy kvasinky přemění cukry na alkohol. Po fermentaci, která trvá několik týdnů, se mošt přemění na mladé základní víno ***vin de base****, které je připraveno pro destilaci.*

Destilace

Destilace je klíčovým procesem při výrobě koňaku. Většina koňaků je destilována dvakrát v tradičních měděných destilačních kotlích, známých jako ***alembic****. První destilace, která se nazývá* ***première chauffe****, produkuje tzv.* ***brouillis****, což je alkoholický destilát s nízkým obsahem alkoholu. Tento* ***brouillis*** *se podrobuje druhé destilaci* ***la bonne chauffe****, při které se získá čistý destilát, známý jako* ***eau-de-vie*** *(voda života). Tento destilát má obvykle kolem 70 % alkoholu.*

Zrání

*Po destilaci je **eau-de-vie** přemístěna do dubových sudů, kde začíná proces zrání. Dubové dřevo, zejména z dubů z regionu **Limousin** a **Tronçais**, hraje klíčovou roli při formování chuti koňaku. V průběhu zrání alkohol reaguje se vzduchem a dřevem (oxidace), což zajišťuje vznik komplexních chutí. Koňak zraje minimálně dva roky, aby mohl být označen jako koňak. Čím déle zraje, tím bohatší a jemnější je jeho chuť*

Míchání

*Po zrání je koňak míchán neboli kupážován, aby vznikl požadovaný chuťový profil. Míchání různých **eaux-de-vie** z různých ročníků a **cru** je umění, které se předává po generace.*

Označení Cognacu

- ***VS*** *(very special), stáří nejmladší složky jsou min. 2 roky.*
- ***VSOP*** *(very superior old pale), stáří nejmladší složky jsou min. 4 roky.*
- ***Napoleon, XO, Extra nebo Hors d'Age*** *mají nejmladší složku starou min. 6 let.*
- ***Fine Champagne*** *znamená směs koňaků z oblasti Grande Champagne a Petite Champagne, přičemž min. 50% směsi musí tvořit podíl z Grande Champagne*

Využití koňaku v gastronomii

Koňak je nejen nápoj pro přímé pití, ale také oblíbená ingredience v gastronomii. Jeho bohatá chuť se často používá v koktejlech, jako ingredience v dezertech nebo dokonce při přípravě hlavních jídel. Koňak je oblíbený v mnoha koktejlech.

Některé z nejznámějších jsou:

Sidecar

- *kombinace koňaku, pomerančového likéru a citronové šťávy*
- *Tento koktejl je osvěžující a má vyváženou chuť.*

Champagne cocktail

- *směs koňaku, šampaňského, bitters a cukru*
- *Tento koktejl je elegantní a osvěžující, ideální na oslavy.*

Koňak se často používá k dochucení pokrmů, zejména při přípravě omáček, marinád a flambování.

Omáčky

- *Koňak se používá k přípravě bohatých omáček pro hovězí nebo jehněčí maso.*

Flambování

- *Koňak je ideální pro flambování, protože se snadno zapaluje a dodává pokrmům hlubokou chuť (například při přípravě flambovaného masa nebo dezertů).*

Dezerty

- *Koňak se používá také při přípravě dezertů, jako jsou čokoládové fondue, koňakové pralinky nebo tradiční francouzský dezert* ***Tarte Tatin****.*

Koňak je skvělým společníkem pro různé druhy pokrmů.

Některé oblíbené kombinace zahrnují:

Sýry

- *Koňak skvěle ladí s vyzrálými sýry, jako je* ***Roquefort*** *nebo* ***Camembert****.*

Grilované maso

- *Koňak se hodí k pečeným a grilovaným masům, zejména hovězímu, kachnímu nebo jehněčímu.*

Čokoláda a ořechy

- *Koňak se skvěle páruje s čokoládovými pokrmy a ořechovými dezerty.*

Symbol luxusu a elegance

Koňak je nápoj, který má dlouhou a fascinující historii, a jeho výroba je mistrovským uměním. Díky své bohaté chuti a tradici se stal symbolem luxusu a elegance. V gastronomii je nejen oblíbeným nápojem, ale také ceněnou ingrediencí v koktejlech a pokrmech, které podtrhují jeho výjimečnost a univerzálnost.