

# COGNAC



*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

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

893

904

905

914

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

896

903

906

913

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

897

902

907

912

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

898

901

908

911

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g

1.02.2011  
L10.1502.516  
60.g



# 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.