




DESTILÁTY A LIKÉRY

30. Března 2020

Ing. et Bc. Michal Motyčka, Dis., Ph.D., Drhc.



Nápojová kultura v současnosti



V současné době, stejně jako v ostatních oblastech dochází k neustálým změnám co se týká preferencí konzumentů alkoholických nápojů. Jednou jsou trendy koňaky, pak to jsou rumy. Poté třeba přijde čas vodky. Výrobci přicházejí s neustálými novinkami a způsoby pití těchto nápojů. Nicméně klasické destiláty a lihoviny jsou v kurzu neustále. Budeme se tedy zabývat zejména:

- 
- Koňaky
 - Armaňaky
 - Whiskey
 - Destiláty z Malvic
 - Destiláty z rostlin a kořenů
 - Brandy
 - Likéry a ostatní lihoviny
- 

Koňak

Koňak - neznámější brandy na světě

- Kraj kolem **Cognacu** leží v **západní Francii** na pobřeží Atlantiku, severně od Bordeaux. Vlhké klima, sluneční svit, půda bohatá na křídou - to vše poskytuje výtečné podmínky pro pěstování vinné révy.
- Označení **koňak** se smí užívat pouze pro **brandy(vinný destilát)** z přesně označeného území. Kraj Cognac je navíc rozdělen do 6 oblastí: Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires a Borderies. Srdce oblasti leží zčásti v křídové krajině zvané **Grande Champagne** a většina znalců se domnívá, že právě proto se zde rodí ten nejlepší koňak. Celková rozloha vinic je nyní 82338 hektarů.
- **Výroba**
- Pro výrobu koňaku jsou používány z 96% odrůdy vinné révy s bílými hrozný, převažuje **Ugni Blanc, Folle Blanc, Colombard**. Koňak je dvakrát destilován pomocí tradičních měděných destilačních kotlů, stejný druh se používá také při výrobě skotské sladové whisky. Nefiltrované víno, často ponechané na kvasinkách (usazeniny zbylé po kvašení), se nalije do baňatého kotle a zahřívá se. Alkoholové výpary postupně stoupají vzhůru a shromažďují se v kopuli, která má tvar cibule. Tekutina je po první destilaci jemně zakalená a obsahuje 27-30% alkoholu. Říká se jí brouillis nebo „předek“. Druhá destilace (nazývané la bonne chauffe) trvá okolo 12 hodin a shromažďování brandy se musí zastavit při poklesu alkoholu pod 60%, většina palíren však zastavuje shromažďování dřívě (již při 68%).
- Dlouhé zrání **koňaku** patří mezi destiláty k něčemu jedinečnému. Pomalá oxidace umožní odeznění ostrých tónů a rozvinutí jemných rysů. Někteří destilatéři dávají přednost zrání brandy v plné síle, hned po destilaci, přičemž akceptují vysoký odpar. Francouzští finanční odborníci povolují ztrátu (poeticky nazvanou „**andělský podíl**“) tří procent. Opravdu staré koňaky mohou být lahovány dokonce v síle, kterou dosáhnou samovolně časem. Většinou je ale jejich „síla“ (obsah alkoholu) zredukována brzy po destilaci přidáním destilované vody nebo směsi koňaku a vody. Na koňak mají vliv i budovy, kde v sudech zraje a to především vlhkost. Sklepmistr musí pozorně sledovat proces zrání a stěhovat sudy z jedné budovy do druhé, umístít je na holou zem či naopak do vyššího patra.
- Důležitý je **výběr dřeva pro sudy** a to jak druhu, tak i stáří. Smí se používat pouze dřevo z francouzského dubu (troncaiský nebo limousinský). **Limousinské duby** obsahují více **taninu**, ale méně **ligninu** (zpevňující materiál, který poskytuje vanilkové aroma). Troncaiské duby mají těsnější letokruhy a uvolňují tanin rychleji, proto jsou oblíbeny při výrobě koňaku určeného pro brzký prodej.
- Rozhodnutí, zda použít pro mladé **brandy** čerstvé dřevo nebo pouze jeho určitý podíl, závisí na stylu každé palírny. Je samozřejmé, že koňak může zůstat v nových sudech jen určitou danou dobu, jinak by získal příliš silnou pachut' dřeva. Po sedmi letech je sud nazývan barrique rousse a používá se dál k zrání starší brandy. 15-20letý koňak získává plnější, hutnější charakter a nazývá se rancio. Se ztrátou obsahu a množství alkoholu přichází jemnější chuť a koncentrovanější vůně. Vrchol přichází někdy mezi 40-50 lety stárnutí. V tomto období se koňak přelévá do velkých skleněných demižonů. Nejstarší koňaky jsou uchovávány v tmavých sklepech, velmi často úplně jinde než ostatní zásoby. Tato speciální rezerva se nazývá „Paradise“.

Koňak

Termíny užívané na etiketách jsou definovány takto:

- VS nebo *** - nejmladší koňak ve směsi je minimálně 2 roky starý
VSOP, VO, Réserve - nejmladší koňak ve směsi je minimálně 4 roky starý
XO, Napoléon, Extra a Hors d'Age - nejmladší koňak ve směsi je minimálně 6 let starý
Fine Champagne - směs koňaků z oblasti Grande Champagne a Petite Champagne, musí však obsahovat minimálně 50% z Grande Champagne
- **Jak koňak pít**
- Je důležité vybrat správnou sklenku, v níž se koňak podává. Sklenka by se měla pohodlně vejít do dlaně a v ideálním případě by měla být z tenkého křišťálového skla. Měla by být pro příslušnou dávku koňaku dostatečně velká (plníme z jedné čtvrtiny až třetiny). Směrem k okraji by se měla zužovat, aby zachytila vůni a nasměrovala ji k nosu. Podržte sklenku v dlani a pomalu s ní otáčejte, abyste uvolnili jemné aroma. Teprve když je koňak zahřátý na správnou teplotu, jeho příjemná vůně se plně rozvine. Upíjejte přes patro po velmi malých dávkách, abyste prodloužili krásný požitek.
- Nejvyšší koňaky jsou ideálním zakončením dobrého jídla. Někdo dává přednost doplnění koňaku trochou dobré vody.

Jak koňak skladovat

- Koňak již v láhvi nezraje, láhev by proto měla být postaveno kolmo, aby se působením korku koňak nezkažil. Velmi staré koňaky jsou citlivé na chlad, který může způsobit zakalení. Ideální je tedy pokojová teplota a temno.



Ostatní destiláty

Armagnac

- Je historicky vzato, starší bratr koňaku. Pochází z přesně vymezené oblasti Francie. Připravuje se destilováním bílých hroznů z oblastí Haut-Armagnac, Tanareze a Bas-Armagnac, a to vždy po vinobraní od října do dubna. Na rozdíl od koňaku stačí při výrobě Arm. Jednoduchá destilace.

Grappa

- Je čirá italská pálenka s asi 40 obj,-% alkoholu. Na rozdíl od Brandy se pálí z čerstvých odpadů z vína (stopek, slupek a jader). Grappa z bílého vína je jemná a pálivá, Grappa z červeného vína silná.

Brandy

- Je označení anglické, pro pálenku z vína. Historie výroby sahá do 16.stol.n.l. K nejlepším patří mimochodem španělské, které jsou jemné a mají mírně nasládlou chuť. Ale také Italové a Portugalci pálí výjimečnou brandy. Nebo známá řecká Metaxa.

■ *Destiláty z obilí*

Gin

- Základem této čiré pálenky je ječmen a žito, ke kterým se přidává směs vybraných bylinek a koření (jalovec, koriandr, citrónová a pomerančová kůra, anýz, kardamon, kořen fialky a další...). Známým druhem je také Sloe gin, do kterého se přidávají trnky. Obsah alkoholu 35 – 45%.



Ostatní destiláty

Vodka

- Vodka je bezbarvá, zcela čirá, jemná a čistá pálenka neutrální chuti. Pálí se ze směsi obilí nebo brambor. Špičkové značky se ale vyrábějí jen z obilí (ječmen, pšenice, žito) Vodka obsahuje minimálně 40% alk. Kromě čiré vodky existují i vodky aromatizované.
- Některé druhy se také filtrují přes uhlí, aby dosáhly čirosti.
- Pokud se vodka podává čistá, měla by být co nejchladnější. Pokud podmínky dovolují, skleničky i vodku namrazujeme. Používáme sklenky na likéry nebo opět rock glass.

Destiláty z peckovic

Slivovice (meruňkovice, třešňovice, hruškovice atd..)

- Se vyrábí kvašením švestek nebo blum. Jedna z nejznámějších slivovic pochází z Jugoslávie. Název „ slivovice“ není zákonem chráněný, a proto se tak nazývá i švestková pálenka z Německa, Rakouska, České republiky a Slovenska. Nejlepší česká slivovice má značku Jelínek.

Destiláty z malvic

Calvados

- Tyto destiláty se vyrábějí z hrušek nebo jablek, které jsou natolik sladké, že při kvašení nevyžadují přidání alkoholu ani cukru. Po destilaci činí obsah alkoholu 38%. Samotný Calvados se získává pálením cidru, normanského jablečného vína. Název calvados smí používat pouze cidrová pálenka z jedenácti přesně definovaných oblastí Normandie. Po destilaci se calvados skladuje v dubových nebo kaštanových sudech.
- Je výborným digestivem
- Servírujeme nechlazený v pokojové teplotě do sklenice na koňak

Ostatní destiláty

Destiláty z rostlin a kořenů

Rum

- Původem rum pochází z oblasti Karibiku a antilských ostrovů (Jamajka, Martiniku, Kuby, Portorika). Druhy rumu, vyráběné na různých ostrovech, se výrazně odlišují aromatem, chutí a buketem. Přesný recept na výrobu rumu je dosud tajemstvím výrobců. Všechny druhy rumu mají ale společný základ: Odpad vznikající při vaření cukru – hnědou, polotekutou melasu z cukrové třtiny.
- Každý druh rumu je po destilaci čirý a bezbarvý. Po uskladnění v sudech dosahuje hnědé barvy, někdy se také dobarvují hnědým cukrovým sirupem – Captan Morgan spiced
- „Original rum“ se smí nazývat jen přírodní rum beze všeců změn a všech dalších přísad. „Pravý rum“ je naopak rum ředěný na obsah alkoholu 38-54%alk.
- Bílý rum nejen vypadá lehčí než hnědý, ale má také výrazně jemnější chuť. Při míchání se výborně hodí k ovocným šťávám, likérům a limonádám, protože nepotlačuje jejich chuť.
- Po namíchání podáváme do tumbleru s ledem – long drink

Tequila

- Tato nejrozšířenější mexická pálenka byla známá již v době Aztéků. Vyrábí se kaktusu agáve. Po dvojitě destilaci má průzračnou barvu. Zlatožlutě až koňakově zbarvená tequila se získává několikaletým skladováním v dubových sudech. Tequila obsahuje asi 45%alk.
- Podává se ze solí a limetkou. Evropané podávají zlatou tequilu se skořicí a pomerančem. Tequilu můžeme nachlázovat.

Whiskey

- Nejznámější typy whisky jsou skotská (Scotch Whisky), irská (Irish Whiskey), americká (Bourbon nebo Kentucky) a kanadská (Canadian Whisky)
- Skotská se pozná podle typické kouřové příchuti. Její nezaměnitelná kořeněná chuť vzniká díky rašelině skotských vřesovišť, používané jako palivo při sušení ječmene, z něhož se skotská vyrábí. Tzv. malt whisky (sladová), původní skotská whisky, platí u znalců za jedinou pravou. Whisky nazývaná „pure malt“ - čistá sladová je směs různých sladových whisky (vyrobených z ječmene). Kromě malt whisky se ve Skotsku vyrábí také tzv. grain whisky, která je jemnější a nemá tak výraznou příchut' kouře. Vyrábí se ze sladového i nesladovaného ječmene, kukuřice, a dalších druhů obilí a následně se používá k míchání (blending). Téměř všechny skotské whisky jsou „blended“ neboli míchané z malt a grain whisky. Po smíchání se nalije do dřevěných sudů a před plněním do lahví se ředí vodou, tak aby obsahovala 45%alk.
- Nalítá Whisky do láhve již dál nezraje!!!
- Irská whisky se vyrábí z ječmene, pšenice, žita nebo ovsa. Po destilaci se ředí irskou vodou, tak aby obsahovala 40- 43%alk. U irské hrají důležitou roli sudy, ve kterých se skladuje min. tři roky, většinou ale pět až dvanáct let. Používají se sudy od sherry, rumu nebo bourbonu, které jí dodávají specifickou chuť. V Irsku se však míchání neříká blending, ale vatting. Vat anglicky znamená sud.



Whiskey

- Nejnámější americkou whiskey je bourbon. Vyrábí se z kukuřice, její obsah činí 51%, nejvýše však 79%. Zbytek tvoří žito a malé množství ječmenného sladu. Čím vyšší je podíl kukuřice, tím jemnější má whiskey chuť. Po destilaci se většinou skladuje 2 roky v dubových sudech. Ty se předem zevnitř vypálí, což urychlí zbarvení whiskey a dodá jí nasládlou chuť s nádechem vanilky. Dobrý bourbon zraje v sudu čtyři až šest let, často dokonce 8 let.
- Surovinou pro výrobu rye whiskey (žitné whisky) musí být s podivem aspoň 51% žito.
- Tato zraje asi 4 roky a má podstatně kořenější chuť než bourbon.
- Tennessee whiskey prosakuje dřevěným uhlím, a tím získává velmi jemnou chuť.
- **Straight whiskey** – nemíchané s jinými druhy
- **Blended** – je směs několika druhů
- **Blended bourbon** – se míchá z několika bourbonů s minimálním podílem 51%straight bourbonu.
- **American blended whiskey** – se míchá z bourbonu, rye whiskey a žitné
- **Kanadská whiskey** – je velmi podobná bourbonu, neboť se také vyrábí z větší části kukuřice. Pálí se dvakrát a skladuje se alespoň dva roky v sudech, použitých dřívě na sherry, bourbon nebo brandy. Jsou lehčí světlejší než americké.
- Všechny tyto Whisky nebo Whiskey nebo bourbony podáváme ve skleničce tumbler - „old fashioned“ nebo rock glass. Pokud si host vyloženě nepřeje led, podáváme bez ledu s čistou vodou nastranu. Američtí turisté mají naopak v oblibě led tzv.- on the rock, pokud chtějí bez ledu tzv.- straight up with soda on the side.



Likéry a ostatní alkoholické nápoje

Likéry:

Jägermeister
Baileys
Kahlua
Becherovka
Fernet (Fernet Branca)
Cointreau
Drambuie
Sambuca
Southern Comfort
Galliano
Pearadise

Aperitivní a fortifikovaná vína:

Martini, Campari, Aperol, Sherry, Portské, Pernod (Pastis, Uzo, Kontušovka)

Pivo a cidery:

Výčepní, ležáky, cidery a speciální



GAME OVER

Děkuji za pozornost, přeji krásný den a „nekonfliktní“ studium.

Michal Motyčka

Michal.motycka@goldenwell.cz

+420 775 877 660