

Koňak

- označení Koňak se může používat pouze pro brandy vyrobenou z vína z oblasti Charente.
- pro výrobu se používají z 96% bílé vinné révy



Výroba

- Koňak se destiluje pomocí tradičních měděných kotlů
- při první destilaci se nefiltrované víno nalije do baňatého kotle a zahřívá se
- alkoholové výpary stoupají vzhůru do kopule cibulovitého tvaru, kde se shromažďují
- vzniklá tekutina, neboli brouillis, je jemně zakalená a obsahuje 27-30% alkoholu
- La bonne chauffe je název pro druhou destilaci, ta trvá asi 12 hodin
- shromažďování brandy se zastaví při poklesu alkoholu pod 60 %

Zrání

- Koňak zraje velmi dlouho v dubových sudech, používá se dřevo výhradně z francouzského dubu
- na výsledný koňak má velký vliv nejen typ použitého sudu, ale i budovy a jejich vlhkost
- pokud koňak zůstane v nových sudech příliš dlouho, získá dřevnatou pachut'
- sud používaný sedm let je nazýván *barrique rousse* a používá se dále pro zrání starší brandy
- Koňak, jenž zraje 15-20 let, má plnější, hutnější charakter a nazývá se *rancio*

Vrchol zrání

- vrchol zrání koňaku je mezi 40 až 45 rokem, kdy se přelévá do skleněných demižónů
- Koňak v této době ztrácí množství a obsah alkoholu a tím má jemnější chuť a koncentrovanější vůni
- nejstarší koňaky se uchovávají v tmavých sklepech



Podávání

- Koňak se podává ve sklenici, jenž by se pohodlně měla vejít do dlaně a měla by být z tenkého křišťálového skla
- plní se z 1/3 až 1/4
- ke kraji by se měla zužovat, aby nasměrovala vůni k nosu
- sklenice se drží v dlani a pomalu se otáčí, tak aby se zahřála a koňak uvolnil jemné aroma
- upíjí se přes patro po velmi malých dávkách
- je ideálním k zakončení jídla, může se doplnit trochou dobré vody



Skladování

- láhev koňaku se skladuje kolmo v temnu a pokojové teplotě tak, aby se destilát působením korku nezkazil.
- nejznámější výrobci koňaku: Godet, Hennessy, Hine, Otard, Delamain, Exhaw, Hardy, Bache-Gabrielsen.



Značky na etiketách:

- **VS nebo *****

Nejmladší složka má 2 roky.

- **VSOP**

Nejmladší složka zraje v sudech minimálně 5 let.

- **XO**

Stáří nejmladší složky je minimálně 6 let.

- **Hors d'âge**

Nejmladší složka je minimálně 10 let stará.

- **Vintages**

Nejmladší složka musí mít více než 10 let.

Chateau Montifaud Heritage L. Vallet

40%, 50 let



Aroma a chuť:
zralá a oblá, ořechy, doutníky, koření

Courvoisier X.O.

40%



Aroma a chuť:
intenzivně aromatický koňak se
sametovou strukturou a libovonným
buketem (náznaky pomeranče, meruněk
a hrušek, čokoláda, vanilka)

Godet X.O. Fine Champagne

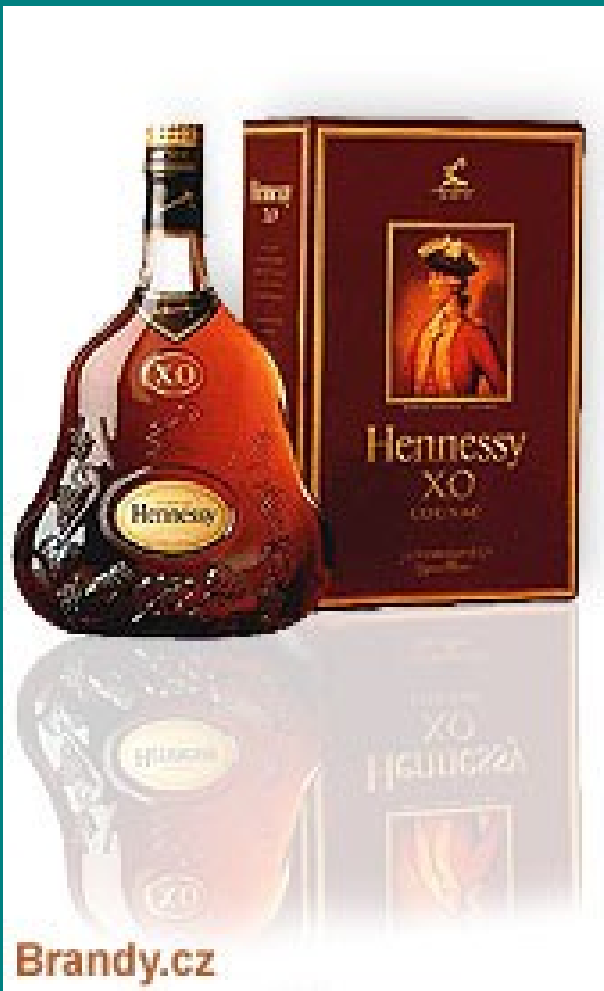
40%, 30 let



Aroma a chuť:
komplexní koňak s jasmínovými a
fialkovými tóny a s medovou a
švestkovou chutí

Hennessy X.O.

40%



Aroma a chuť:

Kombinace kořeněných vůní dubu a kůže se sladšími tóny květin a zralého ovoce

Martell XO

40%



Aroma a chuť:
plné, bohaté, s náznakem sušeného
ovoce, mandlí a vanilky

Rémy Martin V.S.

40%



Brandy.cz

Aroma a chuť:

pomerančové květy, čerstvá jablka,
broskve, vanilka, náznak lékořice,
čerstvá máta