

První česká cognac sommeliéra je Tereza Křivinková

COGNAC SE HODÍ PRO MIXOLOGII



Česko má prvního cognac sommeliéra a je jím žena. Prestižní titul Cognac Educator udělovaný francouzským úřadem BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) získala v březnu Tereza Křivinková, odbornice na destiláty a majitelka specializovaného pražského baru U Staré studny. „Většina Čechů cognac stále vnímá jako snobárnu, a to se snažíme změnit. Cognac musí být víc sexy a získat si oblibu u mladších konzumentů,“ říká Křivinková.

Jak lze podle vás ke cognacu přitáhnout mladší konzumenty?

Cognac byl historicky prezentován hlavně jako digestiv určený navíc pouze pro vybranou společenskou vrstvu. Dnes už i Francouzi pochopili, že tato strategie nebyla správná a snaží se tradiční nápoj představit v jiném světle, aby oslovoval i mladší generaci. Velký potenciál cognacu vidím v jeho používání v mixologii.

Mnoho lidí si ale cognac jako základ do koktejlů vůbec nedokáže představit. Není to trochu barbarství míchat „nápoj králů“ třeba s citronádou nebo džusem?

Podle mého názoru je tohle hlavně o předsudcích. Z historie víme, že koktejly z cognacu se objevují již v 17. století. Naším hostům se při degustacích snažím vysvětlit, že cognac může být v mixologii zajímavým základem. Vždy ale také upozorňuji, že existuje široká škála cognaců a do koktejlů se mají používat spíše mladší destiláty.

Najdou se na světě i země, kde jsou cognacové koktejly mezi konzumenty oblíbenější než u nás?

Ano, například do Ameriky jdou hlavně mladé koňaky (kategorie VS a ***) a jdou do mixů. Naopak v Evropě stále přetrvává obecné povědomí, že cognac je spíše pitím pro starší. Je vnímán jako symbol společenské prestiže, což dvojnásob platí pro čínský trh, kam v roce 2013 z Francie směřovaly ty nejdražší cognacy.

Od roku 2009 provozujete na Malé Straně bar, který se na cognac specializuje. Nabízíte i vy nějaké koktejly?

Nejsme klasický koktejlový bar, ale i naši zákazníci si mohou jeden koktejl z cognacu objednat. Jedná se o koktejl Cognac Summit, který vymysleli barmani z celého světa na mezinárodním summitu ve Francii v roce 2010, proto ten název. Cognac Summit je short drink založený na kombinaci mladého cognacu, citronové limonády, zázvoru, limetky a okurky. Je to velice osvěžující nápoj.

A jiné nealko, které jde s cognacem dobře dohromady?

Obecně známé kombinace jsou s brusinkovým džusem či zázvorovou limonádou (např. Fentiman's Ginger Beer). Někdy se podává i jednoduše s ledem.

Co na vás Cognac Summit říkají hosté?

Zatím žádnou výraznou kampaň koktejlů neděláme a nabízíme ho především v teplejším období, kdy člověk nemá moc náladu a chuť na klasický 40% destilát. Když už ho někdo ochutná, je nadšen a neskončí u jednoho drinku. Faktem ale je, že bývají hosté hodně překvapení. To je ale zase jen o těch předsudcích.

Naopak na zahřátí si u vás člověk může dát čokoládu s cognacem. Je to dobrá kombinace?

Cognac a čokoláda jdou k sobě velice dobře, přičemž tím myslím čokoládu s obsahem kakaa minimálně 70 %. Do budoucna máme nápad i na jeden unikátní dezert. Recept jsme objevili ve Francii a úžasně na něm bude to, že host se bude moci sám rozhodnout, kolik cognacu si do dezertu přidá. Další cestou, jak cognac nově představit, je nabízet ho i jako aperitiv. Opět jsou vhod-

STRUČNĚ O KOŇAKU

Koňak (cognac) sice nemá takovou tradici jako armaňak (armagnac), ale bývá přesto považován za nejluxusnější brandy, tedy vinnou pálenku, světa. Vyrábět se smí pouze v okolí francouzského města Cognac z bílých odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche nebo Colombarde a poté si musí minimálně dva roky poležet v dubových sudech.

Koňak (cognac) je nejznámějším typem brandy. Základní surovinou pro výrobu jsou tedy hrozny vinné révy. Aby se mohla pálenka nazývat koňakem, musí splňovat tato kritéria:

- musí pocházet z okolí města Cognac v západní Francii,
- musí být vyrobená jen z bílých odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche nebo Colombarde,
- musí zrát v dubových sudech nejméně 2 roky.

Délka zrání je označena zkratkou na láhvi:

- VS (very special) – nejméně 2 roky
- VSOP (very superior old pale) nebo Réserve – nejméně 4 roky
- XO (extra old) – nejméně 6 let

né především mladší cognacy s kostkou ledu či mírně podchlazené.

Přibýly vám se ziskem titulu Cognac Educator nové povinnosti?

Víceméně dělám stále tu samou práci, ačkoli mi i přibýly nové příležitosti a výzvy. Více je třeba pozvánek na zajímavé odborné akce, kde bych měla o cognacu hovořit. Ovšem fakt, že mi práce přibude, jsem očekávala. Na druhou stranu titul podpoří práci, kterou dělám už pět let, ale až teď na ni mám papír. Dříve se mě na degustacích ptali, jestli jsem vystudovaná sommeliérka a jaké na to mám vzdělání.



A odpověď byla?

Nějaké základy jsem měla, ať už znalosti získané při studiu na vysoké škole, z předchozích pracovních zkušeností nebo třeba sommeliérský kurz ve Valticích, ale moravská vína samozřejmě nemají s cognacem mnoho společného. Mojí největší školou byla škola života, tedy hlavně pravidelné cesty do Francie, kde jsme se setkávali přímo s výrobci. To je nej kvalitnější zdroj informací, který existuje.

Jak jste se o certifikátu dozvěděla?

Dlouho jsem se pídila, zda něco podobného u cognacu existuje. Až přes jednoho svého dodavatele z Francie jsem se o tomto programu dozvěděla a řekla jsem si, že se určitě přihlásím.

V Česku jste tedy nyní jediným držitelem titulu Cognac Educator. Čím to?

Jedním z důvodů stále nízké povědomí o kultuře cognaců v Česku. Druhý důvod je pravděpodobně ten, že tady asi nebyl nikdo tolik zapálený, aby intenzivně hledal, jestli něco takového existuje. Projekt není veřejně moc prezentován, účast na kurzu bývá často na doporučení někoho z oboru v zahraničí nebo někoho, kdo již kurz absolvoval.

Co musel zájemce o kurz absolvovat? Mohli se přihlásit i začátečníci?

To určitě ne. Člověk musel mít za sebou nějakou historii v oboru a znalosti o cognacu. Šestnáct účastníků kurzu bylo vybíráno z desítek přihlášených z celého světa podle životopisů a motivačních dopisů, ve kterých jsme museli komisi mimo jiné přesvědčit, jakou vizi o cognacu máme do budoucna. Následovalo pětidenní školení přímo ve Francii v Cognacu a závěrečné zkoušky.

S cognacem přicházíte do styku téměř každodenně. Mohli vás ve Francii ještě něco nového naučit?

Určitě, nové pro mě byly třeba statistické a ekonomické údaje nebo některé technické ohledně destilace a výroby vína.

TEREZA KŘIVINKOVÁ

2007 zakončení studia na Vysoké škole hotelové (VŠH), Praha

2009 zakončení studia na

University College

Birmingham (M.A. in Tourism

Business Administration),

Birmingham, Velká Británie

2009 založena firma a pomalu

vzniká bar U Staré studny na

Malé Straně

2012 bar se stal barem číslo 1

v ČR podle Maurerova výběru

Grand Bar

2013 vzniká značka Finelabels.cz

– e-shop a informační portál

o cognacu/armagnacu

2014 získá titul Cognac Educator

například přijde milovník whisky, tak jsem mu schopná doporučit nějaký cognac, který je trochu do stylu whisky. A když má někdo rád rumy, tak zase tu máme jeden cognac, který je velmi elegantní, jemný a má velmi sladký závěr. Právě v různorodosti aromat a chutí je hlavní kouzlo cognaců. Nové hosty kolikrát přesvědčím i příběhy, které se k daným cognacům váží. Hosté pak jakoby chtějí okusit kousek z toho příběhu.

Jen pro zajímavost, kolik stojí nejlevnější cognac, který máte na baru?

Nejlevnější cognacy stojí kolem 80 korun.

A nejdražší?

Teď tu máme jeden stoletý cognac a panák přijde na 2000 korun. Jedná se o asambláž cognaců z let 1898 až 1903.

Můžete si dovolit pít i jiný alkohol, nebo by vám to kazilo chuťové buňky?

Určitě, naopak chuťové buňky je potřeba trénovat. Mám ráda víno nebo dobré koktejly na bázi ginu a rumů. Určitě je důležité, aby měl člověk možnost srovnání.

Říká se, že cognac je destilát s příběhem...

I na tohle zákazníci slyší. Hlavně dámy, kterým se snažím cognac představit i prostřednictvím příběhů majitelů jednotlivých cognacových domů. Jejich povahy se promítají do stylu cognacu, který dělají, a lidé si tak vychutnávají nejen nápoj samotný, ale i příběh, který se za ním ukrývá.

Trochu jako se slivovici v kraji, ze kterého pocházíte.

Ano, já jsem z pomezí Valaška a Slovácka a ten koncept je podobný. Když k nám přijede nějaký známý, tak mu taky většinou nedávám kopovanou slivovici, ale dám mu nějakou domácí od sousedů. U malého výrobce mohu vyprávět, jak se sbíraly švestky nebo jak probíhala destilace. A stejným způsobem přistupuji k prezentaci cognaců, které dovážíme. **Libor Hruška**