

Valentýnské pokušení s Pineau des Charentes



Lahodná francouzská specialita Pineau des Charentes je na českém trhu stále velkou neznámou. Ovšem bezpečně funguje zákonitost, že kdo jednou Pineau ochutná, stále se k němu vrací ve všech jeho podobách. A svěříte-li se do rukou odborníkům na tento nápoj, čeká vás svět neskutečně smyslných arómat a chutí, které lze velmi jednoduše podpořit vhodnou kombinací s nejrůznějšími delikatesami. Zkuste tentokrát svůj protějšek překvapit něčím novým a neobvyklým.



Historie Pineau des Charentes

Historie vinohradnictví v regionu Charentes spadá do období Římanů. První vinohrady byly vysázeny kolem městečka Saintonge, později byly rozšířeny směrem k jihu do regionů Aunis a Angoulême. Město Cognac a okolní přístavy na řece Charentes se staly centrem obchodu s vínem.

O vzniku Pineau des Charentes doposud kolují pouze legendy. Ta nejznámější praví, že vzniklo úplnou náhodou. V roce 1589, v roce, kdy byl korunován král Jindřich IV., jeden z vinařů omyl hroznovou šťávu do sudu s koňakem. O několik let později, kdy se k tomuto sudu vrátil, zjistil, že se uvnitř skrývá neobyčejně ušlechtilý nový nápoj. A tak se zrodilo Pineau des Charentes.

Od té doby se nejrůznější vinaři snaží dosahovat stále vyšších kvalit a jedinečných chutí tohoto unikátního produktu.

Již bylo zmíněno malé povědomí o tomto lahodném nápoji, který je oblíbený zejména v zemi původu a v Belgii. Důvodů je hned několik. Pineau bylo odjakživa pokládáno za nápoj pro speciální příležitosti, a proto byl vždy uchováván jako jakýsi malý poklad a jeho role přicházela pouze při příležitosti svateb či jiných významných rodinných okamžiků. Dalším problémem je složitý francouzský název, který se obtížně pamatuje. V překladu znamená Pineau des Charentes = hrozny z oblasti Charentes/Charentské hrozny. Někteří kritici a i sami výrobci tvrdí, že důvodem je velmi slabý marketing a podpora prodeje mimo Francii.

Pineau des Charentes spadá pod apelaci AOC od 12. října 1945. Tato skutečnost s sebou přinesla přísnější pravidla výroby, původu a typu odrůd révy vinné, prořezávání, upravila výnosy, míchání, „stažení“, analytické standardy, daňovou povinnost, přepravu a také užití etiket. Pouze ti výrobci, kteří splní tato přísná pravidla, mohou své Pineau kvalifikovat a označovat jako AOC. Od 1. července 2008 nesmí být Pineau prodáváno, dokud neproběhne degustátorský test. Dnes, ve smyslu zajištění kvality, dochází ke kontrole celého výrobního procesu.

Terroir

Specifické klima a půda jsou hlavními elementy, které vytvářejí základ pro kvalitní Pineau. Vinohrady pro Pineau se rozkládají ideálně na půdách s obsahem vápence a jílu v oblasti Charente-Maritime a Charente, v malém množství v několika obcích v regionu Dordogne. Všechny tyto oblasti spadají pod kontrolovanou apelaci AOC. Celé oblasti prospívá přímořské klima ovlivněné Atlantickým oceánem. Zimy jsou v této oblasti spíše mírné, ačkoli jinovatka se může objevit i v pozdních květnových dnech. Průměrný úhrn srážek je mezi 800 – 1000 milimetry za rok se 130 - 150 dešťovými dny. Většinu však vyplňuje dostatečné množství slunce. Horké letní dny jsou v době sezóny doplněné přiměřeným stupněm vlhkosti, což jsou ideální podmínky pro dozrávání hroznů pro pozdější výrobu jak Pineau, tak koňaku.



Výroba

Pineau spadá do kategorie fortifikovaných sladkých vín z jedné oblasti; ze stejných hroznů se vyrábí jak Pineau, tak koňak. Pineau tedy pochází ze stejného terroir jako koňak. Vyrábí ho převážně ti producenti, kteří vyrábí také koňak a znají umění míchání mladého koňaku a nefermentovaného hroznového moštu. Sklizeň trvá cca 1 měsíc a začíná většinou na začátku září. Lisování bílých hroznů probíhá okamžitě po dovezení z vinnohradu. Naopak červené hrozny se nechávají několik hodin macerovat, aby byla dosažena potřebná barva. Po lisování hroznové stávy dochází ke smíchání s koňakem (ten má v této fázi přibližně 60% alkoholu), který ji zakonzervuje a nedochází k fermentaci. Poté dochází ke „stažení“ Pineau minimálně po dobu 1 roku. Konečné objemové procento alkoholu je cca 16 - 22%. Pineau des Charentes se stáří exkluzivně v dubových sudech. Bílé Pineau zraje min. 18 měsíců, z toho min. 12 měsíců v sudu. Červené a růžové Pineau se stáří min. 12 měsíců, z toho min. 8 měsíců v sudu. Stažení (Zrání) v sudech je velmi významná součást výroby, která dává každému Pineau jedinečný charakter. Staré a velmi staré Pineau se stáří po dobu minimálně 5 – 10 let. Dle zákona se smí Pineau lahvovat pouze v regionu původu produkce. Ve Francii se o regulaci trhu a výroby Pineau des Charentes stará asociace - tzv. Comité National de Pineau des Charentes sídlící v Maison du Pineau ve městě Cognac. Byla založena v roce 1949 skupinou odhodlaných vinařů a velkoobchodníků s vínem, kteří identifikovali výhody plynoucí ze společných zdrojů. Asociace se zaměřuje na úpravy, analýzy a doporučení v oblasti právní, výrobní a propagační (reklama, marketing, podpora prodeje).

Použití Pineau des Charentes v gastronomii

Pineau des Charentes je právem označován jako „klenot mezi aperitivy“, ovšem jeho použití v gastronomii je mnohem širší vzhledem k obrovské paletě chutí, které nabízí ve všech svých podobách. Pineau des Charentes se stává také velmi zajímavou přísadou do koktejlů a své místo nachází i při přípravě moderních pokrmů. Podává se vždy vychlazené při teplotě cca 8 – 10°C. Rodina Pineau des Charentes je velmi široká – nalezneme Pineau bílé (blanc), červené (rouge), růžové (rosé), staré (vieux) a velmi staré (trés vieux). Mladé bílé Pineau (5 let) je vhodné v kombinaci se světlými omáčkami, k bílému masu či k rybě. Elegantní je také spojení se žlutým melounem, foie gras či s jemnými tousty, plněnými foie gras, sušenými meruňkami a švestkami, navrch ozdobené oříšky. Staré bílé Pineau (10 – 30 let) přináší nevšední zážitek s Paté de Roquefort, s Gorgonzolou či s jinými typy sýrů s modrou plísní. Doporučuje se i ke kachním játrům, rybě a k mušlím. Mladé červené Pineau (5 let) překvapí jako netradiční doplněk k dezertu jako jsou např. čerstvý kozí sýr, vodní meloun, salát z lesních plodů či ovocný koláč. Velmi ojedinělé staré červené Pineau (10 – 20 let) si nejlépe vychutnáte ke štavnatým vyzrálým sýrům či k čokoládovému dezertu s velkým podílem hořké čokolády.



Francois Peyrot, Pineau des Charentes blanc vieux, doba zrání 12 let a žlutý meloun

Ovocné a šťavnaté Pineau v barvě mědi s odlesky zlata. Komplexní aroma kandovaných meruněk a oříšků. V chuti odhaluje tóny medu, čerstvého hrozna s pikantním tónem zázvoru. Poté přináší dlouhou dochuť na patře.

Kombinace se žlutým melounem podtrhne svěžest a jemně pikantní výraz tohoto Pineau, v závěru vyústí do příjemně sladkých tónů.

Firma Francois Peyrot, která se již po tři generace věnuje výrobě koňaku, Pineau des Charentes a likérů, se vyznačuje silným rodinným duchem. V současnosti se vinice „Les Bergeronnettes“ rozkládají na 25 hektarech v oblasti Grande Champagne 1^{er} Cru.

Jejich filozofie zní: „Kultivovat víno s vášní a respektem.“ V posledních 20 letech rodina věnuje zvláštní péči kultivaci vína a klade důraz na kvalitu nežli kvantitu. Zavedli novou technologii, šetrnou k životnímu prostředí a integrovanou produkci.



Daniel Guerbe, Pineau des Charentes blanc vieux z roku 1982 a sýr s modrou plísní

Toto staré Pineau si i po dlouhém zrání zachovalo příjemnou svěžest, která doplňuje plnost a charakteristickou chuť sušených meruněk, lesního medu a ořechů. Je velmi elegantní a dlouhé v chuti.

Kombinace se sýrem s modrou plísní potlačí pikantnost obou produktů a naopak vyniknou elegantní krémové, ořechové a medové tóny. Zajímavé je, že vybízí k další konzumaci, neboť Pineau výborně očišťuje patro a povzbuzuje k dalšímu ochutnání.

V rozlehlém domě l'Echalotte vás přivítá sympatický gentleman Daniel Guerbé, který vás provede světem Cognacu a Pineau des Charentes. Již po 3 generace se firma Maison Guerbe věnuje výrobě koňaku a starších bílých Pineau des Charentes. Představí vám i svoji jedinečnou Grande Reserve – Vieille Grande Champagne. Rodinné sídlo se nachází v kouzelné oblasti Grande Champagne, Premier Cru, 15 km jihovýchodně od města Cognac. Rodina vlastní 2 vinohrady: le Logis de Puyguiller u města Segonzac a le Domaine de l'Echalotte v malé vesničce Juillac de Coq.



Francois Giboin, Pineau des Charentes vieux rosé, doba zrání 19 let a ručně vyráběné pralinky s makadamovým ořechem máčeným v koňaku

Rubínově červená barva představí aroma, ve kterém se mísí macerované ovoce s tóny oříšků, višně a sušených rozinek. Smyslná kulatá chuť višně v čokoládě zanechává dlouhotrvající dojem. Jedná se o mimořádné Pineau jednoho z mála producentů, který nechává dlouho vyzrávat i Pineau z červených hroznů.

Mimořádné Pineau zasluhuje mimořádnou kombinaci. Originální, ručně vyrobená pralinka s makadamovým ořechem, který byl macerován v noblesním koňaku Bache Gabrielsen X.O., svým jemně pikantním projevem příjemně osvěží elegantní vyzrálý projev Pineau ve smyslounou kombinaci.

Již v roce 1830 začal prapradědeček Françoise Giboina s výrobou vysoce kvalitního koňaku. V jeho krocích s velkou vášní pokračuje a dodnes kultivuje vína François Giboin se svou rodinou. Celkem 60 hektarů vinic spadá do apelace Fins Bois a Borderies. Roční produkce představuje pouze přibližně 4 000 kusů láhví.

Jean Louis Landreau, Pineau des Charentes rosé, doba zrání 5 let a ručně vyráběné pralinky s lesními plody

Pineau granátové barvy s cihlovým odleskem a podmanivou aromatikou lesního medu, sušených švestek a tabáku. V lahodné chuti se pojí tóny lesního ovoce, vlašských oříšků a zralých švestek. Na patře zanechává příjemně dlouhý ovocný dojem.

Kombinace s čokoládovou pralinkou s lesními plody podtrhuje svůdný mladistvý výraz tohoto Pineau, sladkosti lesních plodů a celý vjem vyvrcholí hořkým dotekem tmavé čokolády.

Rodina Landreau působí v oblasti Cognacu již po 4 generace. Základy položil jejich prapradědeček Marcel Landreau, který začal jako první s kultivací vína.

Dnes na výrobu dohlíží charizmatický Jean Louis Landreau, který vyváží své kvalitní produkty do celého světa.

Text a foto: Michal Šetka a Tereza Křivinková
 Veškeré produkty poskytl wine&cognac bar U staré studny
www.ustarestudny.cz