

TAJEMSTVÍ COGNACU:

když z kyselého vína vytvoříte
„parfém“ mezi nápoji

MÁ SICE FRANCOUZSKÝ NÁZEV, ALE ZA JEHO SLÁVU MUSÍ FRANCOUZI TAK TROCHU DĚKOVAT HOLANĎANŮM. COGNAC SI ZAČAL BUDOVAŤ SVÉ JMÉNO UŽ VE TŘINÁCTÉM STOLETÍ, A DNES PATŘÍ MEZI NEJLAHODNĚJŠÍ DESTILÁTY NA SVĚTĚ.

Cognac je půvabná oblast kolem řeky Charente v severní Francii, kterou omývají vody Atlantiku. A právě tady se začaly psát dějiny cognacu, lahodného nápoje s vytříbenou chutí, jak jej známe dnes. Ve skutečnosti jen odtud můžete získat jediný a pravý cognac. Všechny ostatní destiláty pálené z vína z jiných oblastí musí používat název brandy.

Lék na kyselé víno

První vinohrady v Cognacu vznikaly už ve třetím století našeho letopočtu, ale teprve později se místní víno začalo převážet do Holandska. Traduje se, že holandským námořníkům přišlo po dlouhé cestě na moři příliš kyselé a nedobré, a tak se rozhodli, že jej vydestilují. Svůj nápoj začali nazývat brandewijn – pálené víno. Obvykle jej míchali s vodou a historické prameny dokazují, že si jej velmi zamilovali. Holanďané se postupem času rozhodli, že by pro ně bylo výhodnější víno destilovat přímo ve Francii, aby pak na lodích měli více místa, a tak zakládají první lihovar v regionu. Od 17. století se už víno začíná destilovat nadvakrát, aby dlouhé cesty do Nizozemí překonalo bez větších chuťových změn. Dvakrát destilované víno tehdy získalo poetický

název eau de vie, neboli živá voda, která je specifická pro každý druh cognacu. Pak do historie opět zasáhla náhoda. Námořníci při zdržení překládky dubových sudů s destilátem zjišťují, že má nápoj najednou hladší a plnější chuť. A co víc, chutná jim i bez míchání s vodou.

Sláva zlatavého nápoje mohla začít

V průběhu 18. století začínají ve větších městech regionu vznikat koňakové domy. Obchodníci, především z britských ostrovů kupují eaux de vie od místních pěstitelů a dále obchodují především se severní Evropou. Objevují se jména Martell, Rémy Martin, Delamain, Hennessy a další, které dnes milovníci cognacu znají z etiket lahví. Zájem o cognac znamenal pro oblast velký rozmach. Svého času vinice pokrývaly až 280 tisíc hektarů, aby dokázaly pokrýt poptávku z celého světa. Koncem devatenáctého století se ale nadšení a úsilí zdejších vinařů stává do cesty drobný hmyz, jehož řádění má ovšem katastrofické následky. Mšička révokaz zlikvidovala cognacké vinice během krátké doby a zredukovala jejich počet na pouhopouhých 40 tisíc hektarů.



Problémů v severní Francii chtěla využít celá Evropa, a tak vinaři začali zakládat vinice určené pro pozdější destilaci. Výsledný produkt chtěli pojmenovat také jako koňak, avšak oblast Cognac si závčas stihla opatřit ochrannou známkou, díky čemuž všichni rádoby cognac nese až dodnes označení brandy.

Když do alkoholu zasáhne alchymie

Přestože je cognac nápoj, jeho výroba se dá přirovnat spíše k výrobě parfému. V první řadě jde o čich a míchání aromat. „Je velice těžké vysvětlit, jak přesně se namíchá ten či onen cognac, protože je to všechno um a know-how každého koňakového domu, které si každý velmi pečlivě střeží,“ objasňuje Tereza Křivinková, majitelka cognacového baru U Staré studny.

Základem pro výrobu cognacu je víno, které obsahuje od sedmi do devíti procent alkoholu, a jak už jsme zmínili, není příliš dobré k běžnému pití. Právě jeho kyselost je ale výborná pro destilaci. „Vinař vyrobí klasickou cestou víno, které je pak dvakrát destilováno v destilačním přístroji zvaném „Alambic Charentais“. Po první destilaci získáte takzvaný brouklis, který už obsahuje 30% alkoholu. Ten se však ještě dál destiluje a vzniká bonne chauffe, nebo-li také eau de vie s obsahem alkoholu 72%,“ vysvětluje Křivinková.

Eau de vie je základem pro další významný proces výroby – stažení v dubových sudech. „Každý cognac musí podle zákona, který určuje úřad Bureau National Interprofessionnel du Cognac vyžrávat v sudech minimálně dva roky. Pak se rozlišuje označování cognacu do kategorií VS, VSOP a XO podle stáří nejmladší složky v blendu. V oblastech Grande Champagne a Petite Champagne má cognac potenciál pro vyžrávání 50-70 let. Po ukončení stažení v sudech je cognac nalahvován, v případě unikátních starších cognaců je vše přemístěno do skleněných demižonů a lahvuji se až na přání zákazníka,“ popisuje složitý proces Křivinková. Přestože je cognac doma ve Francii, ve skutečnosti se na území jeho „rodné země“ spotřebuje jen něco málo přes dvě procenta celkové produkce. Kde tedy nápoj králů končí? Nejčastěji v barech amerických podnikatelů. Svě místo si ale našel také ve Velké Británii nebo v Číně. Právě v Číně roste počet spotřebitelů každým rokem exponenciální řadou. Číňané rádi investují do špičkových cognaců, takže odborníci předpokládají, že se trh postupně přesune z Evropy do Asie.

„Cognac je o nose a vášni“, říká majitelka cognacového baru

Rozhodli se, že cognac přiblíží mladé generaci, že se budou učit přímo od výrobců a všechny své nabyté poznatky budou předávat dál. Možná i díky sommeliéři cognac&wine baru U Staré studny Tereza Křivinková a Tomáš Kratochvíl zvítězili v Maurerově výběru Grand Bar 2013. Ve svém baru nenabízejí jen kvalitní pití, ale také spoustu poutavých informací a příběhů.

Jak vůbec vznikl nápad vybudovat v Praze cognac bar?

Ke cognacu jsem se dostala vlastně náhodou. V době, kdy jsem se rozhodovala, zda studovat dále doktorandské studium ve Velké Británii, začít pracovat pro nadnárodní firmu nebo se pustit do něčeho úplně jiného, jsem potkala svého



současného obchodního partnera Tomáše, který již s cognacem měl jisté zkušenosti. Byla to pro mne výzva a asi mladická odvaha jít do neznámého. Pomohla samozřejmě i možnost rodinné půjčky pro zahájení podnikání.

Znála jste cognac, než jste se do podnikání v oboru pustila?

V patnácti letech jsem s rodiči navštívila v oblasti Cognac dva známé cognacové domy, jejichž nekonečné sklepy sudů ve mně již tehdy zanechaly velký dojem, ovšem ani trochu jsem netušila, že by se cognac a vše kolem něj stal jednou hlavním předmětem mého podnikání. Jako konzument jsem měla s cognacem jen malou zkušenost, ačkoli rodiče i prarodiče byli odjakživa jeho velkými milovníky. Všechno přicházelo postupně, jak jsem začala objevovat a propadat kouzlu tohoto královského nápoje. Navíc mi přišlo, že se cognacem na českém trhu nikdo natolik nevěnoval a ještě dodnes stále bojujeme s nedostatkem informací o tomto ušlechtilém nápoji. I proto jsem chtěla, aby se náš bar stal jediným svého druhu v České republice. Letos v srpnu jsme oslavili čtvrté výročí baru a mne těší, že jsme se vydali



cestou specializace na cognac a edukativní charakter jeho podávání. Díky tomu si rozšiřujeme obzory nejen my, ale zejména naši klienti.

Jste zajímaví především tím, že si pro kvalitní alkohol, který prodáváte, jezdíte přímo k výrobcům. V čem je takový přístup lepší?

Ano, pravidelně vyrážíme do oblastí Cognac i Armagnac, do oblasti západní a jihozápadní Francie. Osobní setkání přímo u výrobce je pro naši práci zásadní. Musíme si lidsky „sednout“ s vinařem. Jakmile se setkáme s tím, že se nám věnuje nějaký sales manager, který ani pořádně nedokáže zodpovědět naše dotazy, tak náš zájem končí. Zaměřujeme se na menší rodinné producenty z těch nejlepších oblastí – Grande Champagne, Petite Champagne a Borderies. S většinou z nich máme dnes velmi blízké, dovoluji si říct, přátelské vztahy. Důležité je také to, že většina z našich výrobců dodnes vlastní vinohrady a nenakupuje u externích vinařů.

Je výhoda nakupovat od rodinných vinařů?

Nám to přináší zejména dokonalé seznámení s každým produktem, s vinohrady, s pozicí sklepa, známe charak-

ter každého vinaře, který se ne náhodou prokresluje i do charakteru samotného produktu. Pro naše hosty je pak přidaná hodnota v tom, že u nás dostanou nápoj s příběhem. Snažíme se, aby každý host odcházel s pocitem, že se dozvěděl něco nového, rozšířil své znalosti, že ví, jak se má správně cognac podávat, což dokresluje chuťový zážitek. Naším hostům také pravidelně přivážíme novinky - zajímavé ročníkové cognacy, armagnacy či limitované edice. Tím nejpříjemnějším je pak osobní návštěva některého z majitelů cognacového domu v našem pražském podniku. Osobní setkání přímo s majitelem, který představuje většinou již několikátou generaci rodinných producentů, je velmi silným zážitkem.

Ríká se, že jsou Češi především národem piva, jak rozumí koňaku?

Posledních pár let zaznamenávám výrazný posun směrem k vínům, které má již blízko ke cognacu. Ale i přesto je obecná informovanost veřejnosti velmi malá a větší znalost mají jen opravdoví gurmáni, kterých není příliš. S cognacem se zejména pojí mnoho předsudků a vágních informací.



Jednou z našich činností je právě správná informovanost a edukativní charakter naší práce. Snažíme se dnes a denně vzdělávat hosty o tom, jak správně podávat cognac, jak jej pít, kdy jej pít. Důležité je i pochopit proces výroby, který pak ne náhodou souvisí s konečnou cenou produktu, pochopit rozdělení podle apelace, umění číst etiketu a mnoho dalšího.

Jak vypadá váš typický host?

Chuťová paleta cognacu je široká, a můžeme tak vybrat cognac na míru každému hostovi. Mladý cognac, který má do pěti let stáří, lze podávat formou míchaného nápoje, což mohou přivítat mladší konzumenti. Naši cílovou skupinu proto nemůžeme přesně určit. Velice mě

těší, že se naši hosté stále více „omlazují“. Není pravda, že by si cognac dopřávali jen lidé nad padesát let a jen ti z „vyšších vrstev“. Tento poměr se mění i díky naší usilovné a vytrvalé práci. Obecně lze říci, že k nám chodí mladí lidé ve věku 25-35 let, kteří již mají určitou finanční nezávislost a rádi si dopřejí kvalitu pití na rozdíl od kvantity. Mají zájem učit se a poznávat nové. Další skupinou jsou pak lidé nad 40 let, kteří se již k destilátům takzvaně propili. Pak je to velice specifická skupina milovníků destilátů, gurmánů, kteří jsou dychtiví po novinkách a speciálních limitovaných edicích.

Je návštěva u vás dostupná všem, nebo je láska ke koňaku luxusním koníčkem?



Nejsme jen cognacový bar, ale i vinný bar, ač cognac je pro nás alfou omegou naší práce. Návštěva v našem cognac&wine baru U Staré studny je určitě dostupná všem. Hosté mohou vybírat z kolekce vín z Moravy i ze světa, z toho vždy několik mohou ochutnat i po skleničkách. Co se týče cognacu či armagnacu, můžete si u nás objednat degustační set – vždy 5 vzorků za 480 korun. Hosté mají možnost ochutnat více druhů cognacu nebo armagnacu za příjemnou cenu.

Určitě doporučuji ochutnat specialitu Pineau des Charentes – kombinace cognacu a hroznové šťávy, které vyzrávají společně v dubových sudech minimálně dva roky. Degustační set pěti druhů Pineau včetně tří kusů ručně vyráběných pra-

linek vás vyjde na 220 korun. V oblíbě jej mají především dámy, protože se jedná o jemnější a sladší nápoj o nižším procentu alkoholu.

Samozřejmě si u nás můžete dopřát i onen luxus. Kdo nehledí na finanční limit, může u nás ochutnat víc než sto let starý cognac, smíchaný z cognaců z let 1898 – 1902. Opravdu jedinečný zážitek.

Pro jaké příležitosti se koňak vlastně hodí?

Cognac je velmi komplexní nápoj a také jeho využití je poměrně široké. U nás v baru nedoporučujeme cognac podle příležitosti, ale spíše podle nálady, rozpoložení hosta. Jiný cognac nabídneme nováčkovi, skupině mladých kluků, kteří se zastaví na dva panáky a pokračují dál, a jiný pak pro ty, kteří si přišli připít na oslavu něčeho výjimečného.

Dnes pozorujeme trend, že se mladý cognac do pěti let stáří může nabídnout s kostkou ledu jako aperitiv. Přidání kostky ledu do mladého cognacu uvolní spíše aromatictější látky, ovocné, květinové tóny, naopak tříslovina a neuhlašený alkohol jsou upozaděny.

Obecně se cognac konzumuje především v chladnějším období, ale dovoluji si tvrdit, že pokud nejsou zrovna extrémně tepla, dá se popíjet celoročně. V chladnějším období bych nabízela cognacy plnějších, výraznějších chutí s vyšší tříslovinou a hutností, naopak v létě doporučuji svěžejší, ovocně-květinové cognacy, ideálně pak v horkých dnech doporučuji cocktail Cognac Summit (cognac cocktail, který byl vymyšlen dvaceti sommeliéry na Cognac Summitu v roce 2009). Obsahuje mladý cognac, citronovou limonádu, limetku, zázvor a okurku. Neskutečně osvěžující nápoj.

Vyžaduje pití koňaku znalost nějaké etikety? K jakému jídlu se například hodí?

V rámci etikety bych zdůraznila především správný typ skla. Ve správném podniku by vám jej měli servírovat do takzvaných "tulip glass" skleničky. Často se také setkávám s tím, že se sklenička na cognac nahřívá. Trendem posledních let je podávat koňak při pokojové teplotě a zahřívát jej čistě v dlaních, tedy teplotou těla. Zahřívání cognac skleničky nad párou je spíše show pro hosta. Jak jsem již zmínila, mladý cognac do pěti let lze podávat s kostkou ledu. Snoubení cognacu v gastronomii je poněkud složité, neboť nápoj sám je dosti komplexní a složitý. Velmi vhodná a ověřená kombinace cognacu je s foie gras či domácí paštikou, s čokoládovým dezertem či pralinkami, přičemž čokoláda by měla obsahovat minimálně 70% kakaá.

V čem je koňak tak unikátní?

Cognac je unikátní z mnoha pohledů. Ať už je to historie, proces staření v dubových sudech, při kterém dochází k osmóze mezi cognacem, porézním dřevem a prostředím sklepa; ať už je to know-how a um sklepmistra (maître du chai) při takzvaném blendování (míchání) koňaků, unikátní ročníkové koňaky z výjimečných let nebo nekonečná paleta aromat a chutí, které právem z cognacu dělají nejkomplexnější nápoj světa.

Jaká je U Staré studny opravdová „koňaková“ specialita? Co byste doporučila lidem, kteří se v koňacích příliš nevyznají?

Velice těžko bych vám uvedla pouze jednu specialitu. Máme spoustu produktů, které jsou zajímavé z mnoha pohledů a záležití, který je ten nejzajímavější pro hosta. Několik příkladů mohu uvést – můžete u nás ochutnat limitovanou edici ročníkového cognacu 1973, značky Bache Gabrielsen, který je 100% z Petite Champagne a je nechán při



45% alkoholu. Nebo pak padesát let starý cognac Francois Peyrot Heritage, který destilovala žena, a nejstarší cognac v tomto blendu je z roku 1957. Chuťově harmonický a sommeliéry vychvalovaný je Cognac Francois Giboin XO, který s oblibou nazýváme třígenerační, protože cognacy v této směsi destiloval dědeček, otec a také sám Francois Giboin, který dnes malou rodinnou výrobu řídí.

Pro začátečníky bych volila náš degustační set, kde si mohou ochutnat pět vzorků cognacu, které jsou zvoleny tak, aby i laik rozpoznal drobné nuance. Součástí degustačního setu je také výklad od naší obsluhy, která je pravidelně školená, aby vám podala fundované informace při prezentaci produktů.

Obecně se snažíme získat od hosta co nejvíce informací o jeho chuti a náladě, abychom mu doporučili ten nejvhodnější cognac.

Pijete koňak jen kvůli práci, nebo jej opravdu máte ráda a patří mezi vaše oblíbené alkoholy?

Takovou práci nemůžete dělat bez vášně a zapálení, a bez toho aniž byste sami ochutnávali. Ano, cognac si dopřejí ráda, ale je nutné zdůraznit, že je to spíš hodně o nose, ne tolik o množství konzumace. Ona vášně a láska ovšem přicházela postupně. Filosofii a svět cognacu nejde pochopit za jeden večer či týden a ani já nemohu tvrdit, že dnes znám všechno dokonale. Stále je co se učit, poznávat, a to

je na tom to krásné. Vždy když trávím čas u našich výrobců ve Francii, přijedu zpět s novými informacemi, s novým poznáním.

Dosáhli jste skvělého úspěchu v soutěži Grand bar, jaké jsou teď vaše plány do budoucna?

Prve musím říct, že vítězství v Maurerově výběru Grand Bar 2013 nás takřka šokovalo a samozřejmě velmi příjemně překvapilo. Jsme malá a mladá firma a vůbec jsme netušili, že jsme byli součástí nějakého hodnocení. Velice si tohoto ocenění vážíme, ale zůstáváme nohama na zemi a neusínáme na vavřínech. Naše práce jde dál a my se snažíme dělat ji minimálně stejně dobře jako předtím. O to více nás těší také velice dobré umístění na světovém serveru Tripadvisor.com, kde dávají hodnocení na bary a restaurace návštěvníci z celého světa, kteří nás navštívili.

Do budoucna bychom se rádi ještě více věnovali edukativnímu charakteru naší práce. Tedy přinášeli další nové informace, trendy ve více oficiální rovině a rozšiřovali povědomí o světě cognacu, ať již formou specializovaných workshopů, seminářů nebo sommeliérských kurzů.

Naše aktivity jsme také rozšířili o organizování enogastro-nomických cest na míru do oblastí Cognac a Armagnac pro privátní klienty. Plánů je více, ale jde to postupně. Důležité je, abychom zůstali jedineční.