

laci se čirá tekutina stáčí do dubových sudů, kde zraje i několik roků. Alkohol vyluhuje z dřeva typickou zlatavě kaštanovou barvu, vůni i chuť. Do koňaků se může sice přidávat limitované množství cukru nebo cukrového sirupu a karamelu, ale přední výrobci rádi zdůrazňují, že jejich koňaky jsou přírodně čisté.

Vyzrálý koňak se dnes distribuuje většinou jako směs různých ročníků sklizně a doby zrání. Právě zkomponovat i ze stovek druhů různě starých koňaků směs, která musí být lepší než každý jednotlivý komponent, je skutečné mistrovství. Přes veškerý technologický pokrok a špičkově vybavené laboratoře, jsou pořád ještě nenahraditelné mlsný lidský jazyk, vycvičený velejemný nos a nadprůměrně vyvinutá chuťová a čichová paměť. Jenom člověk takto obdařený také dokáže namíchat směs charakteristickou pro jednotlivé značky a jejich šarže tak, aby byla opakovaně, rok co rok, zachována typická vůně i chuť.

V oblasti je na 2300 firem i jednotlivců, kteří mají právo pálit koňak. Dvě tisícovky z nich jsou takzvaní bouilleurs de cru, kteří mohou destilovat pouze svoje vlastní víno a nesmějí ho nakupovat u jiných vinařů. Své koňaky většinou prodávají některému ze tří stovek bouilleurs de profession. Ti destilují nejenom svoje vlastní víno, ale mohou je na-

kupovat od jiných vinařů ze šesti vyjmenovaných oblastí a pálit i pro jiné. Dokonce nemusejí mít ani vlastní vinice. Z nich se rekrutují nejznámější koňakové firmy.

Jednou z nejstarších a nejslavnějších je Martell. Patří ke čtyřem největším společnostem a je z nich nejstarší. Založil ji v roce 1715 Jean Martell, který přišel do oblasti Charente z ostrova Jersey. Po jeho smrti v roce 1753 přebírali slib-



ně se rozvíjející firmu jeho synové Jean a Frédéric, kteří v roce 1807 nechali zaregistrovat dodnes používaný název J.&F. Martell. Víno pro tento koňak pochází tradičně ze čtyř oblastí: Borderies, která je sice nejmenší, ale koňak z ní je nejjemnější a má nejvýraznější květinový buket. V tom tkví jedno z tajemství originální chuti koňaků Martell. Používají však i koňaky z vín z ob-

lastí Grande Champagne, Petit Champagne a Fins Bois. Další tajemství jedinečné chuti je v sudech. U Martellů jsou z dubového dřeva z lesů z oblasti Tronçais, které podtrhuje v koňaku květinové tóny a určitou lehkost oproti sudům z dubů z oblasti Limousin. Ty běžně používá konkurence.

V osmé generaci po zakladateli se Martell stal akciovou společností, která dnes patří do společenství Pernod Ricard (ta mimo jiné vlastní i karlovarskou Becherovku). Martellu dnes patří 14 procent světového trhu s koňakem. Jeho míchání probíhá ve sklepích v La Vigerie a zásoby jsou depnovány na osmi místech v okolí. Největší poklady mají uloženy ve sklepech s příznačným názvem Paradise (ráj) v Gatebourse. Tady zrají i koňaky více než sto let staré, které se přidávají do nejluxusnějších a nejdražších koňaků jako je X. O. Supremé nebo L'Or de J.&F. Martell. V podnikovém muzeu se chlubí, že to byl právě Martell, kdo udělal tečku za první světovou válkou. Skleničkou jejich koňaku totiž stvrdili zástupci válečných mocností podpis příměří, které uzavřeli 11. 11. 1918 v Rethondes. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



## OCHUTNÁVKA

### Martell V. S.

**Výrobce:** Martell a Co., Cognac, Francie

**Charakteristika:** Je to základní a nejrozšířenější produkt firmy, který dává dobrou představu o tom, jak má opravdový koňak vypadat, vonět a chutnat. Má světle zlatavou barvu, ve vůni cítíme květnatost a zralé hrozny, chuť je příjemně ovocná, harmonická a vyvážená.

**Doporučená cena:**

989 Kč

**Poznámka:** Podle jakýchsi nesmyslných předpisů musí být nejkoňakovitější koňak na české přelepce označen jako Vínovice pravá. Chtěl bych vidět vinnovici levou.

### Martell Cordon Bleu

**Výrobce:** Martell a Co., Cognac, Francie

**Charakteristika:** S tímto koňakem vrcholilo období belle époque. Byl představen v roce 1912 v Hotelu de Paris v Monte Carlu a rázem si získal přezdívkou lidí milujících tento nápoj a stal se legendou a měřítkem. Ještě koncem 19. století se koňak expedoval v sudech. Cordon Bleu je elegantní s nadčasovým stylem. Má tmavě zlatou jiskrnou barvu. Ve vůni je květinový a kořenitý, elegantní a jemný. V chuti je tělnatý, bohatý na ovocné tóny, harmonický, s krásným a dlouhým dozváním.

**Doporučená cena:**

3300 Kč

**Dovozce:** Jan Becher – Karlovarská Becherovka, Karlovy Vary



FOTO: