

Koňak je vždy brandy, brandy nemusí být koňak



Destilací vína vzniká pálenka, u nás v syrovém stavu zvaná vínovice. Zušlechtěná zráním v sudech se už nazývá vznešeněji brandy. Ovšem není brandy jako brandy. Pouze to z okolí francouzského města Cognac se může honosit názvem koňak. Je to stejný případ jako se šampaňským. To může pocházet jenom z francouzské oblasti Champagne a všude jinde se mu smí říkat sekt či nějak podobně, i když jsou výroba i použité suroviny stejné.

Koňak z Cognacu pochází z vinic na přesně vymezeném území, které už v roce 1909 schválila francouzská vláda. Od té doby se také produkt dvojí destilace vína oficiálně

nazývá koňakem, protože do té doby byl i koňak z Cognacu pouhopouhým brandy. Od roku 1925 je název cognac mezinárodně chráněn. O původu názvu brandy se diskutuje. Rozhodně není francouzský. Angličané tvrdí, že pochází od nich, Francouzi ho raději přisuzují Holanďanům a jejich slovu brandjwyn, což znamená pálené víno. Je pravdou, že to byli právě holanďští obchodníci s vínem, kteří už v 17. století začali nepříliš kvalitní víno z oblasti kolem Cognacu, která leží jenom asi 100 kilometrů od vyhlášeného Bordeaux, přepalovat na koňaku. Zasloužili se o to, že světu dnes chutná koňak a zbytečně nenadává na zdejší špatné víno.

Koňaková vinařská oblast má šest lokalit, které zasahují do dvou departementů – Charente a Charente-Maritime. Jsou to Grande Champagne, Petite Champagne (nezaměňovat s oblastí Champagne, která leží na severu Francie u Remeše), Borderies, Fins Bois, Bons Bois a Bois Ordinaires. Vinice koňakářské oblasti mají rozlohu kolem 80 tisíc hektarů (v celé ČR je to nějakých 13 tisíc) a jsou osázeny z 90 procent třemi odrůdami révy vinné, které produkují víno k přípravě koňaku. Jsou to Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombar. Celkový maximální výnos je předem určen a kontrolován. Z hroznů se obvyklým způsobem vy-

robí nakyslé neharmonické víno, které mívá jenom něco málo přes osm procent alkoholu. Nesíří se ani neodkaluje a po vykvašení jde rovnou do palíren. Ty pracují celou zimu, protože musí skončit 31. března. Na apríla se totiž úředně registruje množství surového destilátu.

Po prvním pálení (premiere chauffe) má destilát asi 30 procent alkoholu. Je znovu destilován a přitom v palírně pečlivě oddělují předek (tete) – to je to, co teče z destilačního přístroje jako první, a ocas (secondes). K výrobě koňaků se používá pouze jádro či srdce (coeur), které má už mezi 69 až 72 objemovými procenty alkoholu. Hned po druhé desti-