

Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta
Ústav vinohradnictví a vinařství



SVĚTOVÉ VINNÉ DESTILÁTY

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:
Ing. Radek Sotolář, Ph.D.

Vypracoval:
David Filípek

Lednice, 2017

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci: „Světové vinné destiláty“ vypracoval samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů a v souladu s platnou *Směrnici o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědom, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce, jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne 3. května 2017

.....

David Filípek

Poděkování

Děkuji všem, kteří mi pomáhali cennými radami, připomínkami a odborným vedením, při vypracování této práce. Děkuji odborným hodnotitelům vinných destilátů v praktické části této bakalářské práce a to jmenovitě Ing. Radku Sotolářovi Ph.D., Bc. Zdenku Pavlů, Ing. Michalu Kumštovi a Ing. Ondřeji Stejskalovi.

Zvláštní poděkování patří především Ing. Radku Sotolářovi Ph.D. za čas a spolupráci při odborném vedení mé bakalářské práce.



ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Zpracovatel : **David Filípek**
Studijní program: Zahradnické inženýrství
Obor: Vinohradnictví a vinařství
Název tématu: **Světové vinné destiláty.**
Rozsah práce: min. 30 stran

Zásady pro vypracování:

1. Platí obecné zásady viz. Norma pro psaní závěrečných prací ČSN ISO 690.
2. Prostudujte pečlivě literární zdroje pojednávající o zadané problematice.
3. Zaměřte se zejména na destiláty z Francie, Itálie, Řecka a Gruzie; popište rozdíly v technologii, použité výchozí suroviny (matoliny, víno..) a použité odrůdy.
4. Vysvětlete pojmy brendy a koňak a popište jejich využití v gastronomii.

Seznam odborné literatury:

1. BUGLASS, A J. Handbook of alcoholic beverages : technical, analytical and nutritional aspects.. Volume II. Chichester, West Sussex, England: John Wiley & Sons, 2011. 632 s. ISBN 978-0-470-51202-9.
2. GÖLLES, A. – RYCHTERA, M. Ušlechtilé destiláty : praktická kniha o pálení. Praha: Ivo Železný, 2001. 109 s. ISBN 80-237-3642-6.
3. ŠEVČÍK, L. Šumivá vína a brandy : hledání pravdy o víně. 1. vyd. Praha: Grada, 2000. 160 s. ISBN 80-7169-702-8.
4. TUREČEK, T. Porovnanie kvality vínnych a matolinových destilátov. Diplomová práce. Lednice: MENDELU Brno, 2013. 76 s.
5. VEVERKA, L. – BALÍK, J. – KORHOŇOVÁ, M. – HEJDOVÁ, R. – BARTÁK, P. – BEDNÁŘ, P. – LEMR, K. Evaluation of quality parameters of wines and wine distillates. In Quality of Horticultural Production. Lednice: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, 2007, s. 85–86. ISBN 978-80-7375-060-2.
6. VEVERKA, L. – KORHOŇOVÁ, M. – HRON, K. – BALÍK, J. – STÁVEK, J. – BARTÁK, P. Analysis of Moravian wine distillates using compositional data. Conference proceedings – 2nd International Conference on Horticulture Post-graduate Study. Lednice: Mendel University in Brno, 2010. [CD-ROM]. 2010.

Datum zadání bakalářské práce: listopad 2015

Termín odevzdání bakalářské práce: duben 2017

L. S.

David Filípek
Autor práce


doc. Ing. Mojmír Baroň, Ph.D.
Vedoucí ústavu




Ing. Radek Sotolář, Ph.D.
Vedoucí práce


prof. Ing. Robert Pokluda, Ph.D.
Děkan ZF MENDELU

Obsah

1.	Úvod.....	8
2.	Cíl práce.....	9
3.	Réva vinná	10
3.1.	Historie révy vinné.....	10
3.2.	Réva vinná v ČR a ve světě.....	11
4.	Víno	11
4.1.	Výroba vína.....	12
4.2.	Destilace vína a matolin.....	13
4.3.	Druhy destilace vína a destilační zařízení.....	14
5.	Destilát.....	15
5.1.	Historie vinných destilátů	16
5.2.	Brandy.....	16
5.3.	Francie Cognac a Armagnac	17
5.4.	Gruzie a brandy.....	25
5.5.	Řecko a brandy.....	26
5.6.	Itálie a brandy.....	28
5.7.	Šest nejvíce prodávaných brandy světa a Cognac.....	30
6.	Koňak a brandy v gastronomii.....	32
7.	Míchané nápoje z brandy.....	34
8.	Praktická část – sensorické hodnocení vinných destilátů.....	36
8.1.	Seznam hodnocených vzorků.....	38
9.	Závěr	50
10.	Souhrn a resume.....	51
11.	Seznam použitých zdrojů.....	52
12.	Seznam obrázků.....	55

13. Přílohy.....	56
------------------	----

1. ÚVOD

Historie prvního alkoholického destilátu se začala psát ve 12. století našeho letopočtu ve městě Salerno v Itálii. Prvopočátky moderní doby vinných destilátů sahají do 16. století, kdy Holanďtí obchodníci nakupovali vína ve Francii. Kvůli dlouhým lodním trasám se však vína začala kazit díky čemuž, vína začali ve větší míře destilovat. Velký rozmach vinných destilátů proběhl v 19. století, kdy se s koňakem, brandy a ostatními destiláty začalo hojně obchodovat. Na přelomu 19. a 20. století se začínal obchod regulovat. Ve Francii, byly vydány dekrety ohledně procesu výroby a surovin pro výrobu koňaku a armaňaku. V Itálii začali směrnice regulovat obchod s grappou. V tomto období se však produkce destilátů zkomplikovala díky kořenové mšici Mšička Révokaz, která v Evropě napáchala na vinicích veliké škody. Nejvýznamnější bylo 20. století, kde se obnovovali zdecimované vinohrady a zdokonaloval se proces destilace. Producenti začali dbát na kvalitu destilátu a hlavně i na kvalitu suroviny, ze které byl následně destilát vytvářen.

Vinné destiláty od svých počátků sloužili jako prestižní společenská záležitost, a jako lék pro léčebné účely. V pozdější době sloužily destiláty z matolin i jako společenská záležitost chudých. Jaká je současná situace vinných destilátů? Nastal po 800 letech rozdíl ve využívání těchto produktů?

2. CÍL PRÁCE

Cílem mé bakalářské práce bylo soustředit a zpracovat informace a fakta ohledně vývoje a aktuální situaci vinných destilátů Francie, Itálie, Řecka a Gruzie.

Bylo potřeba popsat historický vývoj a aktuální situaci surovin, ze kterých se vinný destilát vyrábí. Stejně tak bylo potřeba popsat historický vývoj a aktuální situaci samotných vinných destilátů v každé krajině.

Na základě těchto údajů je možné vidět vývoj ve výrobě vinných destilátů a využití surovin pro jejich výrobu. Dále lze identifikovat jejich rozvoj do ostatních odvětví, se kterými se jejich výroba a užívání začalo propojovat.

3. RÉVA VINNÁ

Réva vinná je jednodomá dřevitá liána s úponkami, 2–30 m dlouhá. Plodem je kulovitá až elipsoidní bobule, 12–20 mm v průměru, barvy zelené, žluté, červené až modrofialové.

U nás se pěstuje obvykle s kmenem (60–80 cm vysokým), výhony se vedou po drátěném vedení (tzv. rýnsko-hessenské vedení). V Itálii i Maďarsku se používají pro pěstování révy pergoly, v Makaronésii se zase ponechává réva zcela bez vedení, výhony tedy leží volně na vyprahlé zemi. (KOVÁŘ, 2008)

Réva vinná, v latinské terminologii *Vitis vinifera L.*, je kulturní rostlina, jejíž plody lidé po staletí využívají ke konzumaci čerstvých hroznů, k výrobě šťáv, vína a destilátů. Réva vinná se pěstuje ve vinicích nebo vinohradech. Tento správný botanický název vychází ze jména rodového – *Vitis* – réva, a jména druhového – *vinifera* – vinná. (PAVLOUŠEK a BUREŠOVÁ, 2015)

Réva vinná (*Vitis vinifera L.*) je v celosvětovém měřítku ekonomicky nejvýznamnější plodinou. Plocha celosvětových vinic představuje 7,54 milionu hektarů (dále jen ha), z toho největší rozlohu zaujímají vinice v Evropě (57,9 %), následuje Asie (21,3 %) a Amerika (13,0 %). (PAVLOUŠEK, 2011)

3.1. Historie révy vinné

Archeologické nálezy potvrzují, že pěstování révy vinné je staré jako lidská civilizace. Už před 10 000 lety ji pěstovali první zemědělci v Indii. Víno prochází celou kulturní historií lidstva. Je opřeno mnoha bájemi a pověstmi. Jeho vznik je připisován mytologickým postavám, bohům a hrdinům. A tak mají Indové Šívu, Arménci Spendramata, Řekové Dionýsa a jeho přítele Ampelose, Římané Bakchuse, Židové prvního písemně doloženého opilce Noeho. I původ názvu víno je prastarý. V sanskrtu, který patří k nejstarším jazykům světa, se nápoj připravovaný z hroznů jmenuje vena. Keltsky gvind, gruzínsky gvino, latinsky vinum, francouzsky vin, německy wein, anglicky wine, italsky vino atd. (ŠEVČÍK a DVOŘÁK, 2002)

3.2. Réva vinná v ČR a ve světě

Z celkových k 31.12.2015 17 688,59 ha osázené plochy vinic v ČR tvoří dvě třetiny odrůdy moštové bílé, jednu třetinu moštové modré a zanedbatelný podíl 1 % připadá na stolní a podnožové odrůdy. Podnoží se rozumí rostlina nebo její část používaná pro roubování jiné rostliny. Ve vinařství se nejčastěji hovoří o části rostliny, kterou tvoří kořenový systém a kmen, na který se roubuje ušlechtilá odrůda révy vinné. Podnože jsou využívány hlavně kvůli své odolnosti vůči škůdci mšičce révokaz. Nejpěstovanější odrůdou je Veltlínské zelené následované odrůdou Müller Thurgau, Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský a Svatovavřínecké. (GIBB, 2014)

Statistický server statista.com uvádí, že v roce 2015 byla celosvětová rozloha vinic 7,54 mil ha. Největší plocha vinic patří Španělsku, které má 1,021 milionu ha, druhá je Čína s rozlohou 830 tisíc ha, třetí Francie 786 tisíc ha, následuje Itálie 682 tisíc ha a Turecko 497 tisíc ha.

V roce 1990 patřilo mezi 10 nejpěstovanějších odrůd světa sestupně Airen, Garnacha tinta, Rkatsiteli, Sultaniye, Trebbiano Toscana, Mazuelo, Merlot, Cabenet Sauvignon, Monastrell a Bobal.

V roce 2010 se odrůdová skladba změnila a mezi 10 nejpěstovanějších odrůd světa se zařadil sestupně Cabernet Sauvignon následovaný odrůdou Merlot, Airen, Tempranillo, Chardonnay, Syrah, Garnacha Tinta, Sauvignon Blanc, Trebbiano Toscano a Pinot Noir. (GIBB, 2014)

4. VÍNO

Víno je alkoholický nápoj vznikající kvašením moštu z plodů vinné révy. Vína se dělí dle druhu a kvality na základě vinařského zákona České republiky. Vína dle druhu dělíme na tichá, šumivá a perlivá a likérová. V této práci budeme pracovat pouze s víny tichými.

Tichá vína se dle kvality, v ČR všeobecně na základě stupňů českého normalizovaného moštoměru, dělí na víno (dříve nazýváno stolní víno – pozn. autora), zemské víno, jakostní víno a jakostní víno s přívlastkem. Vína s přívlastkem dělíme dále na kabinetní víno, pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z cibéb, ledové víno a slámové víno.

Stupně českého normalizovaného moštoměru (dále jen °ČNM) měří v kilogramech množství přírodního cukru obsaženém ve 100 litrech hroznového moštu. °ČNM indikují vyzrálост hroznů. Čím vyšší hodnota °ČNM tím byl sklizen vyzrálější hrozen, ze kterého je následně vyráběno víno.

Celosvětová produkce k roku 2016 činila dle OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) 259 milionu hektolitřů vína. Nejvyšší produkci měla k tomuto roku Itálie a to 48,9 milionu hektolitřů, následovaná Francií s produkcí 47,4 milionu hektolitřů vína a Španělskem s produkcí 36,7 milionů hektolitřů vína. (Kolektiv autorů OIV, 2017)

4.1. Výroba vína

Výroba vína se dá rozdělit do devíti jednotlivých kroků. Níže bude zjednodušené popsána metoda výroby bílých vín. V určitých krocích je rozdílná od výroby vín červených. Pro splnění cíle této práce však dostačuje popsat výrobu bílých vín, které je nejhojněji využíváno při výrobě vinných destilátů.

1. Sklizeň hroznů – ruční nebo za pomoci mechanizace.
2. Doprava a příjem hroznů ve vinařství – všeobecně snaha o nejrychlejší možný převoz a příjem, z důvodu minimalizace vnějších vlivů.
3. Zpracování hroznů – oddělení bobulí od třapiny, mletí hroznů, zasíření, macerace.
4. Získávání moštu – lisování pomletých nebo nepomletých hroznů lisem, po lisování hroznů získáváme mošt a zbytky slupek, třapin a zrníček. Tyto zbytky souborně nazýváme matoliny.
5. Úprava moštu – snaha o minimální styk s kyslíkem, síření moštu, odkalení moštu.
6. Alkoholová fermentace (kvašení) – změna cukru na alkohol za pomoci kvasinek (stupeň procesu výroby, při kterém vzniká produkt s názvem částečně zkvašený hroznový mošt známý jako burčák – pozn. autora). (BAROŇ, 2012)

7. Školení a stabilizace vína – stáčení z kalů (kal jsou naspod usazené odumřelé kvasnice – pozn. autora), síření vína.

8. Čištění vína a filtrace – pro odstranění kalových částic.

9. Lahvování – nejčastěji plněno do skleněných lahví o objemu 0,75 litru.

Takto nalahvovaná vína jsou dále skladována ve tmě při teplotě ideálně 10-12°C do doby než jdou do prodeje. K delšímu zrání na lahvi a archivaci je zároveň ideální vlhkost 65 %. Finalizace lahve etiketou probíhá nejčastěji až při samotné expedici tak, aby v průběhu zrání nebo skladování láhve, etiketa nenavlhla nebo se jinak nepoškodila. (BAROŇ, 2012)

4.2. Destilace vína a matolin

Destilace jako proces je tak starý, že je jeho původ nejistý. Mohla být provedena již zhruba 3000 let před naším letopočtem (dále jen př.n.l.) v Číně. Byla určitě použita v Egyptě kolem roku 2000 př.n.l., pro výrobu extraktu z dřeva během zpracování uhlí. Existují důkazy o tom, že při výrobě růžové vody byla v Persii a Indii v dávných dobách zapojena destilace (růžová voda je vodní destilát (hydrolát) z čerstvých lupenů růže damašské – pozn. autora). Technika destilace se šířila přes Evropu v šestém století našeho letopočtu s přílivem arabských obchodníků a učenců. (BUGLASS, 2011)

Podle L'eaut'e, umění destilace vína bylo prvně, dokonale provedeno při návratu křížáků, Arnaudem de Villeneuve ve Francii, přibližně v polovině třináctého století. Villeneuve prohlásil, že destiláty prodlužují život. (BUGLASS, 2011)

Destilace je způsob oddělování kapalných látek (nebo kapalných látek od netěkavých) na základě různé teploty varu. Uplatňuje se v průmyslu zejména při zpracování ropy a v potravinářství při výrobě destilátů. Je to velmi obvyklá separační metoda v organické chemii. Při destilaci se oddělují dvě nebo více látek, které se liší bodem varu (těkavostí). Při zahřátí dvousložkové směsi na teplotu varu přechází do plynné fáze směs bohatší na těkavější složku. (CÍDLOVÁ, 2008)

K destilaci vína a matolin jsou zpravidla používány periodické destilační přístroje buď jednoduché, anebo s určitým zesilovacím zařízením. Na prvně uvedených přístrojích se získává destilát síly asi 30 až 35 % alkoholu, takže je nutná druhá

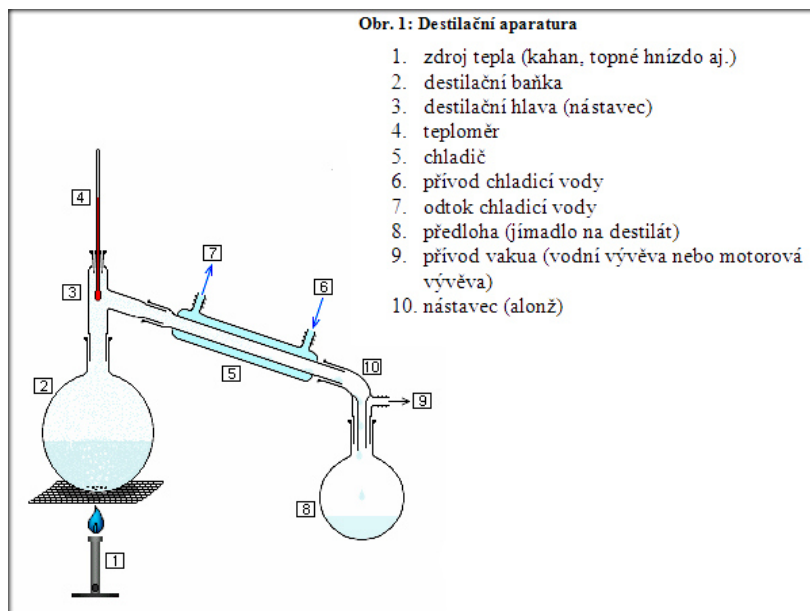
destilace, aby byl získán destilát o síle kolem 60 % alkoholu. Důležité je, aby použité přístroje dovozovaly přesné oddělování jednotlivých frakcí.

Jestliže se bude destilovat dvakrát, mívá první destilát, jak již bylo uvedeno, průměrnou stupňovitost asi 30 až 35 % alkoholu. Tento první destilát se však nejímá dohromady, nýbrž se dělí na přední tok, obsahující sledy aldehydu a octový ether, a dále pak na střední destilát a doběžek. Nedojde-li k závadě, je možné první destilát se středním destilátem smísit a tuto směs znovu destilovat. Jinak se podrobí zušlechtění jen střední tok. Tímto zušlechtěním se dostane pravá jemná brandy (brandy je celosvětově užívaným pojmem pro vinný destilát – pozn. autora). (VONDRÁŠEK, 1945)

4.3. Druhy destilace vína a destilační zařízení

Podle způsobu provedení destilace můžeme destilace rozdělit na několik druhů (viz dále): prostá destilace, frakční destilace, rektifikace, destilace za sníženého tlaku, destilace s vodní parou, azeotropní destilace, molekulární destilace. (CÍDLOVÁ, 2008)

Pro výrobu destilátů z vína se nejčastěji používá frakční destilace a rektifikace. U každého z níže uvedených destilátů bude popsán druh a způsob destilace. Destilační zařízení se v jednoduchosti sestavuje z vařáku (destilační kotel), klobouku, přestupníku a jako chladiče.



Obr. 2.3.1: jednoduchá destilační aparatura (CÍDLOVÁ, 2008)

Jako konstrukční materiál přichází v úvahu hlavně měď. Měď je starý osvědčený materiál, který příznivě ovlivňuje kvalitu destilátu. Kromě mědi lze použít též antikorozi chromniklovou ocel. Oba materiály jsou necitlivé vůči kyselinám a jiným látkám nacházejícím se v kvasu. Kromě toho mají i velmi dobrou tepelnou vodivost. Vařáky zhotovené jen z nerezavějící oceli se pro výrobu kvalitního destilátu nehodí. V zápaře z ovoce se nacházejí sirné sloučeniny (např. sirovodík – zápach po zkažených vejcích), které se vážou pouze na měď (černý povlak). Proto se u destilačního zařízení (bez chladiče) musí vždy počítat s měděnou částí (přibližně 1/3 destilační sestavy). Kombinací obou materiálů lze nevýhody z velké části odstranit. Chladič z nerezavějící oceli vyloučí tvorbu měděnky, která zhoršuje přestup tepla, a tím i efekt chlazení. Stejně tak je u celozděných zařízení výhodné instalovat alespoň přestupník z nerezavějící oceli. (PISCHL, 1997)



Obr. 2.3.3: Hala s destilačními zařízeními (MURPHY, 2015)

5. DESTILÁT

Zákon č. 61/1997 Sb. Zákon o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, vymezuje pojem a výrobu lihu v § 2.

Pro účely tohoto zákona se rozumí: a) lihem etylalkohol (etanol) získaný 1. destilací nebo jiným oddělením ze zkvašených cukerných roztoků pocházejících ze škrobnatých nebo cukerných surovin nebo z jiných surovin obsahujících líh kvasný, 2. destilací nebo jiným oddělením ze zkvašených roztoků pocházejících z celulózy, (destilátu). (ČESKO, 1997)

5.1. Historie vinných destilátů

V prvních dobách vyráběný vinný destilát byl považován za univerzální lék a za prostředek k prodloužení lidského života. Proto dostal také latinské označení *aqua vitae* a francouzský název *Eau-de-vie* (živá voda – pozn. autora). Průběhem doby se výroba vinného destilátu značně rozšířila a to hlavně ve vinařských krajích, neboť tento způsob zpracování vína se stal vhodným regulátorem konsumu vína a uplatnil se tedy hlavně tehdy, když byla nadprůměrná úroda révy a tomu odpovídající značná produkce vína.

Klasickou zemí pro výrobu vinného destilátu vůbec, jakož i pro výrobu nejlepšího vína je Francie. Vinný destilát je zde nazýván téměř všeobecně podle města Cognac, *eau-de-vie de Cognac*, nebo krátce *cognac*. Druhý francouzský nejslavnější vinný destilát je nazýván podle města Armagnac. Kromě Francie je vyráběn vinný destilát ve větší míře též v Itálii, Španělsku, Indii a Brazílii. V Čechách a na Moravě se rovněž provozuje výroba vinného destilátu, a to hlavně z vín domácího původu. Takto připravený vinný destilát se u nás nazývá brandy, ojedinele též vínovice. (VONDRÁŠEK, 1945)

5.2. Brandy

Brandy je v širším slova smyslu vinná nebo ovocná pálenka (alkoholický nápoj získaný destilací fermentovaných ovocných šťáv). Slovo ‚*brandy*‘ pochází z nizozemského slova *brandewijn*, což znamená ‚spálené víno.‘ V Jižní Africe (kde brandy je nejprodávanější lihovinou), termín z afrikánštiny pro tento nápoj označuje také *brandewyn*. Německý termín *Weinbrand* je podobně odvozen, ale mimo německy mluvících zemí se obvykle používá pouze na brandy vyrobené v Rakousku a Německu. (BUGLASS, 2011)

1. Hroznová brandy (brandy v užším slova smyslu) – vyráběná přímo z vinných hroznů nebo vinného moštu (např. Cognac, Armagnac, vínovice, Gruzignac, Metaxa).

2. Brandy z hroznových výlisků (jinak i matoliny - slupky, stopky a semena zbylá po lisování vína) – v Itálii zvaná grappa, ve Francii marc.

3. Ovocná brandy – vyráběná z ostatního fermentovaného ovoce kromě hroznů (např. calvados, Kirschwasser, slivovice. (SVOBODOVÁ, 2013)

V této práci se budeme zabývat podrobněji pouze hroznovou brandy a brandy z hroznových výlisků tedy matolin.

5.3. Francie Cognac a Armagnac

Nejvýznamnějšími a světově nejproslulejšími destiláty Francie jsou Cognac a Armagnac. Tyto dva destiláty budou v následujících kapitolách podrobněji popsány.

Cognac

Prvopočátky názvu a destilátu cognac (česky koňak) se datují do 16. století našeho letopočtu, kdy Holanďtí obchodníci přijížděli na lodích do města Cognac, kde nakupovali kvalitní francouzská vína. Tato vína se však z důvodů zpáteční dlouhé plavby, do severní Evropy, kazila. Z tohoto důvodu začali víno destilovat v místních palírnách a následně tento destilát pili s vodou, aby se přiblížili původnímu vínu. (MICHENAUD, 2013)

V 17. století vznikly počátky dvojí destilace, která se začala nazývat dle regionu Charente, ze kterého pocházela. Zároveň v tomto století bylo zjištěno, že při dlouhých cestách, kdy byl koňak na lodích přepravován v sudech vyrobených ze dřeva z oblasti Limousin, koňak získává jedinečné vlastnosti, které zvyšují jeho kvalitu a zlepšují chuť.

Během počátků 18. století začíná být trh organizovaný. V hlavních městech regionu vznikají tzv. „*Local Officess*“, kde některé z nich existují dodnes. Tyto Local Officess měly za úkol shromažďovat eau-de-vie (francouzský termín pro destilát z vína, který Blend Masteři (sklepmistři, mistři míchání – pozn. autora) následně blendují (míchají pozn. autora) s dalšími eau-de-vie, do výsledné podoby každého určitého koňaku) a vytvářet dlouhodobé obchodní vztahy s obchodníky v Holandsku, Anglii, Severní Evropě a později v Americe a na Blízkém Východě.

Na počátku 19. století mnoho domů (domy - označení pro výrobce koňaku, pozn. autora), začalo exportovat koňak v lahvích místo v sudech. Tento krok dal počátek blízkému průmyslovému odvětví – velkovýrobě skleněných lahví. V průběhu 19. století přišla na vinice mšička révokaz, která zničila většinu původních vinic. Z 280 tisíc ha přežilo pouze 40 tisíc ha. (MICHENAUD, 2013)

20. století začínalo obnovou zdevastovaných vinogradů s americkou podnoží odolnou révokazu. Ve většině vinogradů byla nasazena odrůda Ugni Blanc, která je dnes hlavní odrůdou v oblasti Cognac. Zároveň bylo v 20. století vydáno několik dekretů upravujících výrobu koňaku. (MICHENAUD, 2013)

1. května 1909 byl vydán dekret vymezující oblasti, regiony pro produkci koňaku, známé pod názvem „*Delimited Region*“ – celý department Charente - Maritime, většina departmentu Charente a malé části departmentů Deux - Sèvres a Dordogne.

15. března 1936 byl vydán dekret kontrolovaných apelací Cognac, Eau-de-vie de Cognac a Eau-de-vie des Charentes. Dále bylo v dekretu zachyceno:

- Vymezení odrůd, možné pro produkci koňaku. Odrůdy Colombard, Folle Blanche, Jurancon blanc, Meslier Saint-François, Montils, Sémillon a Ugni Blanc. S příměsemi, Folignan a Sélect (každá z nich v maximálním množství 10 %).

- Vymezení tradičního způsobu dvojí destilace Charentaise method s produkcí „*brouillis*“ (destilát vzniklý po první destilaci) a „*repassé*“ (destilát vzniklý po druhé destilaci). (MICHENAUD, 2013)

- Použití tradičního Charentais destilačního zařízení s maximální kapacitou 30 hl a maximálně 25 hl pro druhou destilaci známou jako „*bonne chauffe*“.

- Maximální obsah alkoholu po druhé destilaci 72%.

- Destilace nesmí být provedena dříve než 31. března včetně, následujícího roku po vinobraní.

- Minimální obsah alkoholu ve výsledném koňaku 40%.

13. ledna 1938 proběhla modifikace dekretu definující kontrolované apelace „*Delimited Region*“. Rozdělením na jednotlivé Crus – Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois ordinaires nebo Bois á terroirs.



Obrázek 5.3.1.1: oblasti regionu Cognac (MICHENAUD, 2013)

Samotná destilace eau-de-vie by se dala popsat v následujících krocích.

1. Víno – nejčastěji z odrůdy Ugni blanc obsahující 8-9 % alkoholu
2. Zahřání na 78,3 °C, což je bod varu, kde následuje první destilace.
3. Produktem první destilace je Brouillis v překladu zamlžený. Brouillis je mírně zakalená tekutina o obsahu 27-32 % alkoholu.
4. Při druhé destilaci tzv. *Bonne Chauffe* (dobrý ohřev) vzniká destilát o obsahu 60-82 % alkoholu. Výsledkem druhé destilace je *Tête* (hlava) o obsahu 78-82 % alkoholu, která se přidá do Brouillis a znovu se destiluje. Dalším produktem je *Coeur* (srdce) o obsahu 60-78% alkoholu, které se potom nechává nazrávat v sudu. Posledním produktem druhé destilace je *Queue* (ohon) o obsahu pod 60 % alkoholu a tato část se opět použije pro další destilaci.
5. Zrání v dubovém sudu o objemu 300-500 litrů po dobu minimálně 2 let. Každá eau-de-vie, ze které je následně míchán koňak musí před uvedením na trh

nejméně dva roky zrát v dubovém sudu. Počítáno od ukončení destilace tzn. od 1. dubna následujícího roku od vinobraní.

6. Řezání na potřebný obsah alkoholu, nejčastěji však na 40 %.

7. Míchání, kde přichází na řadu precizní a léty trénovaná práce Master Blendera. Při procesu míchání se spolu spojí různě staré eau-de-vie, popř. každá z jiné oblasti. Po míchání vznikne koňak na míru dle parametrů každého domu respektive producenta.

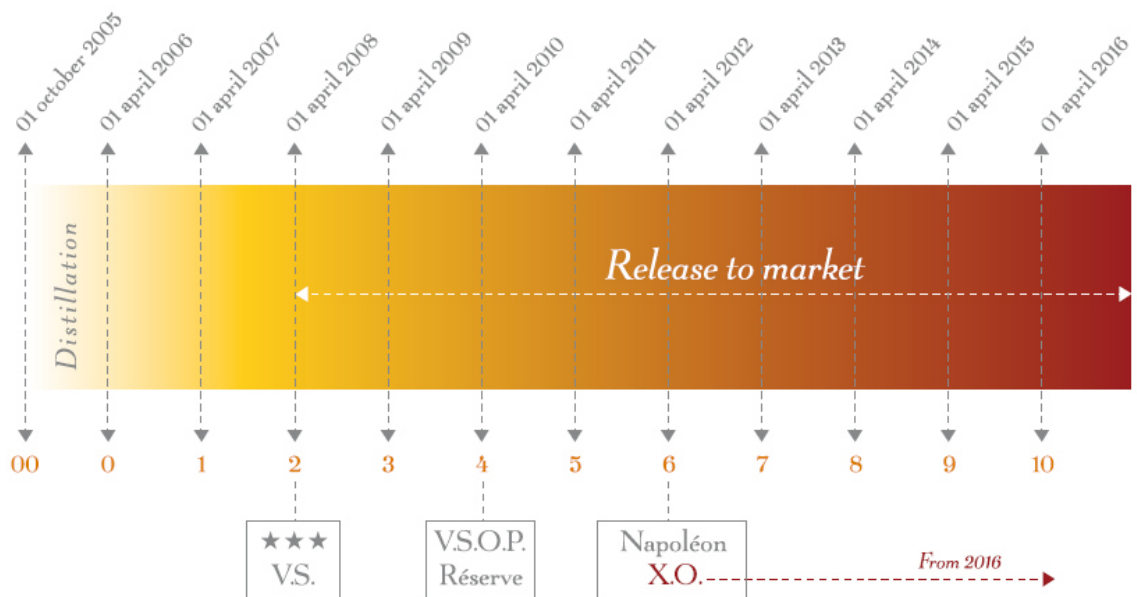
Dne 23. září 1983 bylo kodifikováno následující rozdělení koňaku na základě délky zrání v dubových sudech jednotlivých eau-de-vie. (MICHENAUD, 2013)

V.S. (Very Special) – 3 stars (3 ***) – nejmladší eau-de-vie v Cognacu má 2 roky.

V.S.O.P. (Very Special Old Pale), Reserve – nejmladší eau-de-vie v Cognacu má 4 roky.

Napoleon, X.O. (Extra Old), Hors d'âge - nejmladší eau-de-vie v Cognacu má 6 let. V roce 2016 bylo ustanoveno, že v třídě X.O. musí mít nejmladší eau-de-vie alespoň 10 let.

Ve všeobecnosti řečeno koňak sklepistéři používají při míchání eau-de-vie mnohem starší než je požadované minimum pro dané zatřídění. (MICHENAUD, 2013)



Obrázek 5.3.1.2. – popis délky vzniku a nazrávání eau-de-vie

00 rok – 1. říjen 2005 – vinobraní

0 rok - 1. duben 2006 – destilace, následuje proces nazrávání

2 roky – možnost uvedení koňaku vytvořeného z takto starých eau-de-vie na trh

2 – 4 roky – V.S., 3*

4 – 6 let – V.S.O.P., Réserve

6 let a více – X.O., Napoleon,

10 let a více - X.O. od roku 2016

(MICHENAUD, 2013)

Armagnac

Armagnac (česky armaňak) je nejstarší eau-de-vie ve Francii. První zmínky jeho užití jsou datovány do roku 1310 kdy Maître Vital Dufour, v jeho knize psané v latině, zmiňoval 40 předností armaňaku.

V 15. století z let 1411 – 1441 jsou důkazy jeho komercializace. Podle René Cuzaq byl od roku 1461 Armagnac každodenním produktem k nalezení na tržišti v Saint Sever v Landes. (LACOSTE-BAYENS, 2017)

V roce 1730 byla eau-de-vie opravdových komerčním produktem, kde se rozeznávaly dobré a špatné roky. Pro překlenutí nedostatků a špatných let byla eau-de-vie uchovávána v dřevěných sudech z čehož následně vznikl poklad nádherné barvy, kulatosti a nejlepších aroma, které nazráváním může získat.

V 18. století, Válka za nezávislost v USA vedla k zrychlení obchodu. Od druhé poloviny 19. století někteří producenti vybudovali sklepy, kde testovaly a zkoumaly zrací potenciál armaňaku a jeho vlivy na chuť, vůni a barvu. Následně na to producenti začali kontrolovat délku zrání, způsob míchání a skladování. (LACOSTE-BAYENS, 2017)

V roce 1870, stejně jako u výše zmíněného koňaku, napadla vinice Mšička révokaz, která zničila 100 tisíc ha. Znovu vysazena byla pouze čtvrtina této výměry.

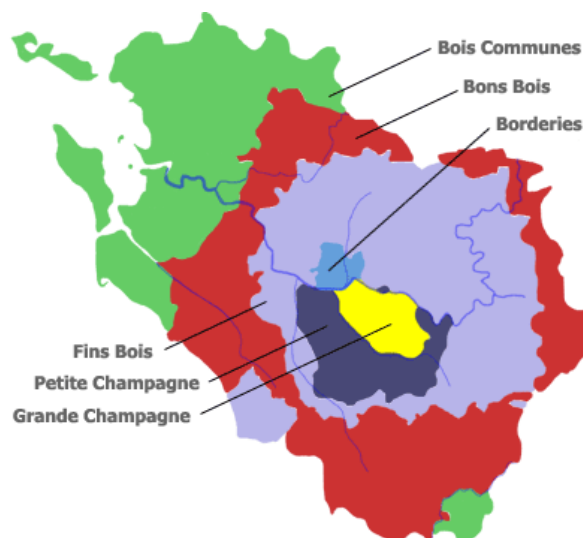
Region se následně začal organizovat vydanými dekrety.

25. května 1909 byly pro Armagnac eau-de-vie vymezeny tři regiony.

6. srpna 1936 byl definován Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac a jeho podmínky pro výrobu

Armaňak byl tradičně prodáván v sudech. Po druhé světové válce se začal Armagnac prodávat ve skleněných lahvích, které lépe garantovaly autenticitu Gaskonské eau-de-vie.

Hlavní regiony – Bas-Armagnac, Armagnac Tenaréze a Haut-Armagnac.

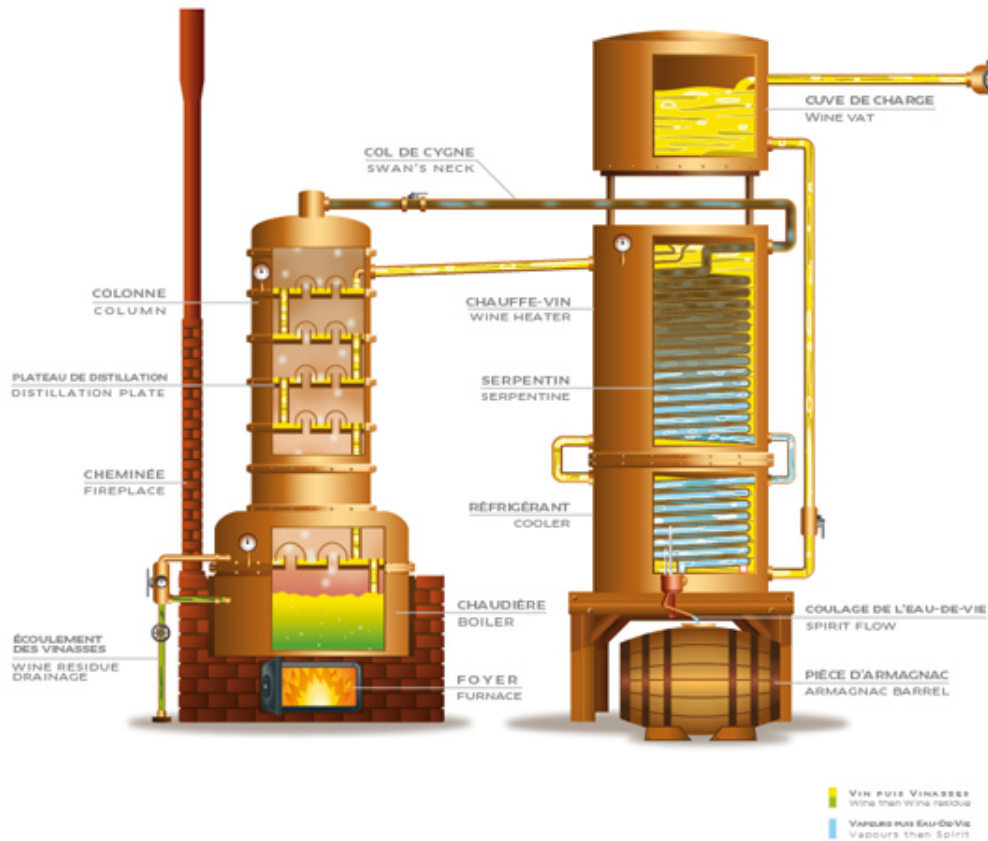


Obrázek 5.3.2.1. – Regiony pro výrobu armaňaku (NEAL, 1999)

Armaňak je vyráběn ze 4 hlavních odrůd a to Ugni-blanc, Folle Blanche, Baco (až 30 % produkce díky jeho rezistenci k plísním a oidiu) a Colombard. Clairette de Gascogne, Jurançon blanc, Plant de graise, Meslier Saint François nebo Mauzac blanc a rosé jsou staré odrůdy, které dnes reprezentují oblast pár hektarů. (LACOSTE-BAYENS, 2017)

Destilační proces probíhá a začíná podobně jako u koňaku od 31. března následujícího roku po vinobraní. Na rozdíl od koňaku je však destilace jednorázová (koňak - první destilace, druhá destilace) a několikastupňová. V 95 % regionu

je využívána specifická Alambic destilační kolona vyrobená čistě z mědi. Na konci destilace může mít eau-de-vie mezi 52- 72 % alkoholu.



Obrázek 5.3.2.2. – destilační kolona Alambic (LACOSTE-BAYENS, 2017)

Jakmile proběhne destilace je armaňak uložen do sudů o objemu 400 l vyrobených z dubů nejčastěji z oblasti Gascon nebo Limousin, ve kterých následovně nazrává. Jakmile sklep mistr rozhodne, že je eau-de-vie nazrálá dle jeho představ, nastává „les coupes“, v překladu kupážování. Podobně jako u koňaku, vybere sklep mistr vícero eau-de-vie různě nazrálých tak, aby vznikl armaňak dle potřeb každého producenta. Výsledný produkt musí mít minimálně 40 % alkoholu. Snížení alkoholu na požadovaný objem je prováděno mícháním armaňaku a destilované vody, která nazrává nezávisle a je využívána exklusivně pouze pro redukci při kupážování. (LACOSTE-BAYENS, 2017)

BNIA Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac je skupina vytvářející síť z profesionálních výrobců Armagnacu. Poskytuje jim technickou a praktickou asistenci,

kontroluje kvalitu eau-de-vie, tak aby odpovídala regionu. BNIA dále vytváří společné promotérské akce, komunikuje s dohlížejícími Ministry a vyjednává podmínky, předpisy a pravidla.

Armaňak dělíme dle nejmladší použité eau-de-vie do následujících skupin:

- V.S. (Very Special), 3 star (***) – minimální stáří eau-de-vie zrající v sudu 1 rok, vyniká svojí ovocitostí.

- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Reserve - minimální stáří eau-de-vie zrající v sudu 4 roky, v praxi však využívané mnohem starší eau-de-vie. Kombinuje chutě vařeného, nebo kandovaného ovoce s tóny dřeva a koření.

- X.O. (Extra Old) - minimální stáří eau-de-vie zrající v sudu 6 let. Typický svojí bohatostí a jemností.

- Hors d'Age - minimální stáří eau-de-vie zrající v sudu 10 let. Typický chutí kandovaného ovoce s měkkými tóny dřeva.

Blanche Armaňak AOC mladé A.O.C. „*Appellation d'Origine Contrôlée*“ je tradiční eau-de-vie z oblasti Armagnac, která se zrodila roku 2005 díky touze samotných producentů. Pocházející ze stejného terroir jako klasický armaňak, avšak rozdílem je jeho bílá průhledná barva, čerstvost a ovocnost. Výrobní podmínky jsou na základě nového dekretu z 26. prosince 2014, který upravil podmínky původního dekretu z roku 2005 pro výrobu Blanche Armaňak. Blanche Armaňak smí být produkován pouze v oblasti Armagnac z vinic určených speciálně pro tento účel. Musí být udržován v inertních nádobách do konce destilace a prodej může být povolen až po kontrole výrobku v ODG (Organisme de Défense et de Gestion de l'AOC), po 3 měsících zrání. (LACOSTE-BAYENS, 2017)



Obr. 5.3.2.3 – *Blanche Armagnac* (LACOSTE-BAYENS, 2017)

5.4. Gruzie a brandy

Víno je nedílnou součástí také Gruzínské historie, kultury a života v Gruzii. Dokonce slovo „víno“ sahá historicky až do Gruzínského jazyka. Nejstarší potvrzené zmínky o pěstování révy vinné jsou z 6. století př.n.l. právě z Gruzie. První divoká réva Krikina je přímý předchůdce kulturní révy. Obyvatelé Gruzie po staletí vyvíjeli technologii výroby pro vína suchá, polosladká, sladká a šumivá odrůd Kakheti a Imereti. Nejstarší metoda uchování vína je v keramických nádobách Kvevri, pro výrobu vína tradiční Kachetinskou metodou. V Gruzii je dnes zhruba okolo 450 odrůd, ze kterých je standardně využíváno 62 odrůd, z nichž nejznámější jsou např. Rkatsiteli (v roce 1990 3. nejpěstovanější odrůda světa) nebo Saperavi. (KOLEKTIV AUTORŮ GEORGIAN WINE HOUSE, 2015)

Novodobá historie Gruzínských brandy začíná v roce 1830. Následujíc Iakoba Zubalashviliho a Jacoba Marra, kteří se snažili zdokonalovat destilaci lihovin, gruzínský podnikatel Giorgi Bolkvadze položil základy produkce Gruzínského koňaku jeho vlastní metodou v letech 1865 – 1873. Bolkvadze byl průkopníkem ve výrobě koňaku avšak k dokonalosti ji dovezl až Davit Sarajishvili. (SULLIVAN, 2014)

Davit Sarajishvili studoval v Evropě. Poprvé se pokusil destilovat Coňak z vinic jeho rodiny na konci 70 let 19. století nedaleko Tbilisi, hlavního města Gruzie. Legenda praví, že jeho přátelství s rodinou Camus ho inspirovala k výrobě vlastního Koňaku. Rodina Camus od roku 1860 produkovala svůj koňak ve Francii. Sarajishvili pozval do Gruzie slavného francouzského specialistu Antoina Jourdeho z regionu Cognac, ve Francii. Sarajishvili nakoupil francouzské dubové sudy a začal s podnikáním. První palírna byla otevřena 1. září roku 1884 v obci Vera v okrese Tbilisi a následovalo vybudování několik dalších. První koňak byl připraven o čtyři roky později. V roce 1889 v průběhu zasedání Technické komise Ruského impéria v Saint Petersburgu Sarajishvili navrhnul, že vyšší alkohol v koňaku by měl být redukován s přidáním destilované vody a cukrovým sirupem. Tomuto požadavku bylo vyhověno a o rok později bylo vysoké množství alkoholu v ruském koňaku redukováno z 55% na 45%. Tímto se nápoj stal jemnější a přiblížil se koňakům z Francie. Za uznání jeho vysokého podílu a vlivu na vývoji alkoholických nápojů byl Sarajishvili v roce 1902 jmenován na pozici obchodního poradce Ruského Dvora. Sarajishvili začal pro nazrání gruzínského koňaku používat sudy vyrobené z Gruzínského dubu místo původně

francouzského. Budoucnost výroby gruzínského koňaku byla definována lidmi, kteří se naučili řemeslu v jeho palírnách.

Pro výrobu brandy Sarajishvili jsou využívána vína z odrůd Chinuri, Goruli Mtsvane, Tsitska a Tsolikouri. Tyto odrůdy byly vybrány na základě jejich vysoké kyselosti. Kyselina v těchto hroznech je ještě podpořena raným vinobraním. Hrozny jsou sklizeny při cukernatosti 16 – 17° Brix což odpovídá zhruba 14 - 15°ČNM. Díky takto nízké cukernatosti víno využívané pro destilaci obsahuje zhruba 9 % alkoholu a má vysokou kyselinu. Využívá se dvojí destilace. Výsledná brandy má 40 % alkoholu a nazrává v dubových sudech po dobu minimálně 3 let. (SULLIVAN, 2014)

Tradice výroby Gruzínské brandy pokračuje dodnes s produkcí založenou na francouzském systému klasifikace.

V roce 1990 se název změnil na „Gruzínská brandy“ z původního názvu „Gruzínský koňak“, který se používal po dobu 100 let mezi lety 1890 a 1990.

Mezi nejznámější producenty Brandy v Gruzii patří těchto 7 producentů Sarajishvili, Askaneli, Tiflisi Wine Cellar, Vaziani, the Kindzmarauli Corporation, Teliani Valley, Telavi Wine Cellar. (KHARBEDIA, 2014)

5.5. Řecko a brandy

Řecká celosvětově nejznámější brandy je bez pochyb Metaxa. Další známé destiláty jsou Rakomelo a Tsipouro.

Metaxa

Metaxa má 130 let historie. V roce 1888 v Piraeus v Řecku, Spyros Metaxa vymyslel Metaxu. Tento produkt se stal velice rychle populárním.

Metaxa se vyrábí destilací vína vyrobených z odrůd Sultana, Savatiano a Corinth. Destilát nazrává minimálně 3 roky v dubovém sudu z oblasti Limousin, Francie. Poté je přidány Muškátové hrozny, lístky růží a tajná směs aromatických bylin. Společně tato směs nazrává další rok. Před lahvováním stráví směs pár dní v chladu pod nula stupňů Celsia a poté je filtrována.

V roce 1892 proběhl první export Metaxy. Poptávka po Metaxe pořád stoupala. V roce 1900 byla Metaxa k dispozici už i ve Spojených státech Amerických. V roce 1915 vyhrává Metaxa Grand Prix na mezinárodní výstavě v San Franciscu, na co od té doby odkazuje na svých etiketách. V roce 1963 slavný řecký návrhář Yiannis Tsekleni, navrhl láhev pro 7* Metaxu. V roce 1968 se palírna Metaxy stěhuje z Piraeus do Kifissia. Dnes je Metaxa součástí Remy Cointreau Group a patří mezi top 50 lihovinových značek světa prodávaná ve více než 130 státech světa. Metaxa dnes produkuje několik druhů a jejich stáří je nejčastěji definováno hvězdičkovým systémem. Základem je 5* vytvořená z 5 let a starších destilátů, z čehož je vyprodukována i Metaxa honey shot, avšak je doslazená medem. Následuje 7*, 12*, Private Reserve, Angel's treasure a na konec AEN - legendární spojení ze sudu č.1. (KOLEKTIV AUTORŮ RÉMY COINTREAU, 2017)

Tsipouro

Tsipouro je tradiční Řecký destilát vyráběný ze zbytků hroznů po lisování a jeho výroba je převážně v Thessaly, Macedonia, Mani Peninsula a na ostrově Kréta, kde ho kréťané nazývají tsikoudia. Tsipouro je silný destilát obsahující přibližně 45 % alkoholu. Ostatní oblasti Řecka používají označení Raki. Podle tradice bylo první Tsipouro dílem Řeckých ortodoxních mnichů. K tomu došlo v průběhu 14. století na hoře Athos v Makedonii. Myšlenka využití zbytků hroznů použitých pro výrobu vína, byla vyrábět destilát, který bude cenově dostupný i v chudších oblastech Řecka. V závislosti na ročním období, se Tsipouro používá jako osvěžení nebo jako horký nápoj. A v závislosti na denní době nahrazuje pro mnohé pití kávy nebo vína. Nejčastěji je Tsipouro servírováno v malých štamprdlích s ledem a s malým občerstvením ve formě sýru Feta, šunky, olivy, rajčat apod. (TSOLAKIDOU, 2012)

Rakomelo

Rakomelo je exkluzivně vyráběno z destilátu Tsipouro doslazené medem. Medové aroma je zvýrazněno aromatickými bylinami, skořicí, hřebíčkem, anýzem a mnoho dalšími. Získaná směs se ponechá po krátkou dobu před lahvováním, tak aby se jednotlivé chutě spojily. V závislosti na obsahu cukru může být Rakomelo destilát nebo jako likér. Minimální obsah alkoholu je 20 %. Jeho barvy jsou od čiré se zlatavým odstínem až po tmavě hnědou. Rakomelo je vyráběno po celém Řecku včetně všech

ostrovů. Nejvíce se konzumuje v zimě na zahřátí nebo po jídle jako digestiv v letních dnech. (KOLEKTIV AUTORŮ S.E.A.O.P., 2017)

5.6. Itálie a brandy

Itálie je celosvětově známá pro výrobu destilátu z výlisků z hroznů s názvem Grappa.

Úspěšná destilace byla poprvé provedena ve 12. století v Salernu. Frakční metoda destilace byla vyvinuta Tadeem Alderottim v 13. století. Okolo roku 1300 - 1400 našeho letopočtu, zavedení vody jako chladiva do destilačního zařízení několikanásobně zvýšilo množství vyrobeného destilátu. Kolem roku 1600 Jezuité ve Španělsku a Itálii kodifikovali techniky používané pro výrobu brandy a grappy. Tyto techniky byly používány ještě do nedávna. Modernizace destilace grappy proběhla v roce 1979 v severní Itálii. Moderní vylepšení zaměřené na lepší chuť zahrnují použití odrůdových hroznů nebo nazrávání v sudech z různých druhů dřeva. Dubové dřevo je dnes nejpoužívanější, avšak některé výběrové grappy nazrávají v sudech z jasanu, akátu nebo třešně. (KOLEKTIV AUTORŮ MONTARANO, 2017)

Nařízení Evropské rady 1576/89 ze dne 29. května 1989 říká, že jméno Grappa smí být použito pouze na destilát z hroznových výlisků modrých odrůd vyprodukovaných v Itálii. V tomto případě jsou výlisky již fermentované a jsou připravené na destilaci.

Jsou zde dva jiné typy výlisků, se kterými lze vyprodukovat grappu:

1. polo-panenské výlisky, získané z růžových vín (výlisky které prošly částečnou fermentací)

2. Panenské výlisky získané z výroby bílých vín. V tomto případě neprošly výlisky fermentací.

Grappa se získává převážně z již fermentovaných hroznů (toto je hlavní rozdíl od jiných destilátů z matolin). Panenské nebo polo-panenské výlisky se mohou nechat fermentovat před začátkem destilace. Vysoce kvalitní grappa vyžaduje odstranění semínek před destilací. (KOLEKTIV AUTORŮ CASTELLO BANFI, 2015)

Nonino

Jedním z nejznámějších a nejúspěšnějších producentů grappy je rodina Nonino se stejnojmennou značkou pod kterou produkuje grappu. Příběh tohoto producenta začíná v roce 1897, kdy Orazio Nonino založil v Ronchi di Percoto sídlo svého lihovaru, který do té doby existoval pouze, jako mobilní destilační zařízení Alambic na kolech. Orazio obcházel v severní Itálii producenty vína, kde byla výroba vína od pradávna jednou z hlavních aktivit, aby od nich odebíral a mohl destilovat vylišované slupky z hroznů. Následovně byla v roce 1897 založena první palírna se jménem Nonino. Orazio byl následován jeho dětmi a společnost se pomalu rozrůstala. V roce 1933 se začala jejich grappa stáčet do skleněných lahví. Do té doby byla grappa plněna do demižonů. Od roku 1933, však vyšlo v platnost nařízení, kdy výrobce musel uvést objem láhve, výrobce a státní pečeť. Nonino lahvovali do lahví o objemu 1 a 2 litry. To vedlo k první etiketě značky Nonino, kde byl vyobrazen klasický krb z oblasti Friuli. (KOLEKTIV AUTORŮ NONINO DISTILLATORI S.R.L., 2016)



Obrázek 3.5.1. – První etiketa společnosti Nonino s vyobrazeným krbem z Friuli (KOLEKTIV AUTORŮ NONINO DISTILLATORI S.R.L., 2016)

V roce 1962 nastala velká změna díky sňatku Benita Nonina, pravnuka Orazia, s Giannolou Bulfoni. Společně se snažili menší rodinnou firmu Nonino vést k novým

zkušenostem s cílem přeměnit pokornou grappu na ušlechtilý destilát celosvětového věhlasu. V roce 1973 Benito a Giannola vytvořili jejich první Cru Grappu z jediné odrůdy Picolit, nejvýznamnější odrůdy oblasti Friuli. V následujících letech Benito a Giannola způsobili revoluci v oblasti výroby grappy a stali se díky svému novátorskému přístupu jedním z nejuznávanějších výrobců. V roce 2013, v Rakouském lifestyleovém časopise pro odborníky, získala jejich Grappa Nonino Cru Monovitigno Picolits, kterou vytvořili v roce 2003 k 30. výročí od své první Cru Grappy, 99 bodů ze 100 možných a stala se tak nejlépe hodnocenou grappou světa. Stejnou grappu zařadil časopis Spirit Journal v roce 2015 do síně slávy nejlepších světových destilátů. V roce 2017 oslavila značka Nonino 120 let od zahájení své výroby. (KOLEKTIV AUTORŮ NONINO DISTILLATORI S.R.L., 2016)

5.7. Šest nejvíce prodávaných brandy světa a Cognac

V následujícím textu je zmíněno 6 producentů aktuálně, nejvíce prodávaných brandy a koňaků světa. Tento počet byl vybrán z následujícího důvodu.

V celosvětovém měřítku malých oblastí Cognac a Armagnac, jež jsou zároveň jedny z nejproslavenějších, je díky omezené rozloze omezená produkce nezávisle na kupní síle. Na prvních pěti příčkách nejprodávanějších brandy světa se umístily státy jako Indie, Filipíny a Brazílie. V těchto státech nejsou producenti teritoriálně omezeni, a proto jejich produkce může být mnohonásobně vyšší než např. produkce producentů v oblasti Cognac i Armagnac.

Z tohoto důvodu je níže uvedeno 6 nejprodávanějších brandy světa, abychom zahrnuli i oblast Cognac, v níž se 6. nejprodávanějším producentem brandy na světě stal Martell.

Martell – Francie

V roce 1715 byl založen v oblasti Cognac dům Martell Jeanem Martellem, který se narodil roku 1694 v Channel Island Jersey, jako člen nejvlivnější a největší překupnické rodiny na ostrově. V roce 2015 oslavila značka Martell své 300 leté výročí speciální edicí Assemblage Exclusif De 3 Millésime a Martell Premier Voayage. (DIFFORD, 2017)

Tato značka s jednou z nejdelších tradicí je dnes šestou nejprodávanější brandy světa a zároveň největším a nejprodávanějším producentem koňaku. V roce 2015 činili její prodeje 13,2 milionu lahví.

Old Admiral Brandy – Indie

Old Admiral Brandy je vlastněná indickým producentem alkoholických nápojů Radico Khaitan. Old Admiral brandy se prodává pouze na indickém trhu. Jejich prodeje za poslední rok klesly, avšak drží se na páté příčce nejprodávanějších brandy světa s prodejem 19,8 milionů kusů za rok 2015.

Dreher – Brazílie

Dreher je nejpobulárnější brandy v Brazílii. První brandy Dreher byla vyrobena v roce 1910 v jižním regionu Bento Concalves, v nejvýznamnějším regionu pro výrobu vína Brazílie. V roce 1973 byla koupena společností Heublein, v roce 1998 UDV Brazil a v roce 2001 rozšířila portfolio společnosti Campari. Dreher je brandy s plnou chutí jantarové barvy, destilovaná s přidavkem třtinového cukru a přírodních rostlinných extraktů. Dreher patří 4. příčka nejprodávanějších brandy světa s prodejem 20,1 milionů kusů za rok 2015. (KOLEKTIV AUTORŮ DAVIDE CAMPARI-MILANO, 2014)

Honey Bee – Indie

Honey Bee je premiová indická brandy vyráběna, distribuována a prodávána United Breweries Group v Indii. Tato brandy je jemná v chuti a obsahuje 42,8% alkoholu. Má měkké, štíhlé aroma s dlouhou sladkou dochutí. Pije se samotná nebo v nealkoholických a alkoholických koktejlech. Nejznámější koktejly jsou Brandy smash a Brandy mlékový punč. (KOLEKTIV AUTORŮ VGULP, 2017)

Za rok 2015 činili její prodeje 24,4 milionů kusů a byla třetí nejprodávanější brandy světa.

McDowell's No. 1 – Indie

McDowell's brandy pochází z rodiny McDowell's – indické největší značky FMCG. Výroba byla zahájena v listopadu roku 2009 v Tamil Nadu a Kerala. Po 18 měsících výroby se již prodávaly miliony lahví a stala se tak nejrychleji rostoucí premiovou brandy.(RODRIGUES, 2017) V roce 2015 se prodalo 52,4 milionu lahví.

Emperador – Filipíny

Emperador Inc. je holding, který vyrábí alkohol na Filipínách a v Evropě. V roce 1990 byla zahájena výroba vlastní brandy Emperador na Filipínách. Tato brandy má rozpoznatelné aroma a konzistentní, měkkou chuť. Dnes dodává do 50 zemí světa a prodej Emperor Brandy byla v roce 2015 183 milionů lahví. Je tak nejprodávanější brandy světa. (KOLEKTIV AUTORŮ VGULP, 2017)

6. KOŇAK A BRANDY V GASTRONOMII

Nejen, že se dělají pokrmy, které se flambují na brandy, jako humr nebo velké krevety. S několika kapkami koňaku dokážete transformovat excelentní omáčku na něco naprosto úžasného.

Existuje více tradičních jídel jako jehněčí, kachní kapsa, losos, kterým trocha brandy dodá konečný osobitý styl tzv. final personal touch. Brandy se také výborně kombinuje s úžasnými dezerty, na základě osobních preferencí lze kombinovat například s čokoládovými lanýži, Bavorským krémem nebo perníkem.

V pokrmech párovaných s koňakem lze objevit nové pocity a unikátní chutě. (MICHENAUD, 2013)

Před jarními a letními slavnostmi v roce 2016 Cognac Board (BNIC) odhalila doporučení top kuchařů na párování brandy a jídla. Níže si uvedeme pár základních pravidel pro úspěšné párování koňaku a brandy v gastronomii. (KOLEKTIV AUTORŮ FBWORLD, 2016)

1. Shodná textura

Shodná textura je klíčová pro párování koňaku. Níže je uvedených pár příkladů.

- Humr a Frozen Cognac – ledově vychlazený koňak s citrusovými tóny, obejme jemnou texturu humra.

- Kaviár a X.O. Cognac (brandy) – bohaté a luxusní, kaviár zjemní chuť koňaku.

- Crème Brulée a VS Cognac (brandy) – fondánová textura a křupavý karamelový povlak ihned zmírní hrubost V.S.

„Můžou být preferovány stejné nebo kontrastní elementy v komponentech, ale pokaždé se musí shodovat textura,“ řekl šéfkuchař Fernando Navas z Blavanera Restaurant, New York.

2. Vytvoření gastronomické synergie 1+1 = 3

Najít pokrm, který odhalí další tóny v koňaku. Níže je uvedených pár příkladů.

- Mušle svatého Jakuba a V.S. Cognac (brandy) – koňakové citrusové tóny podtrhnou jemné maso měkkýše. Máslo vytvoří vynikající most, který v koňaku zvýrazní tóny lískových oříšků.

- Tarte Tanin (francouzský jablkový koláč – pozn. autora) a V.S.O.P. Cognac – lehké tóny mandlí v koňaku spolu s hladkou texturou doplňují dezert.

„Cílem není jenom najít komponenty, které spolu sedí, ale vytvořit shodu, kde jídlo přinese něco nového v koňaku,“ šéfkuchař Ken Arnone z D'cusiine, New York. (KOLEKTIV AUTORŮ FBWORLD, 2016)

3. Spojení a vyvážení vah

Váha je klíčová, lehký koňak bude dobře pracovat s lehkým pokrmem, zatímco drsnější, těžší koňak bude dobře pracovat s těžšími pokrmy.

- Ústřice a V.S.O.P. Cognac (brandy) – sladkost Koňaku a slanost ústřic vytváří v ústech krásnou rovnováhu.

- Rokfór a V.S. Cognac (brandy) – sýr a stejně tak i koňak mají masivní chutě, jeden nedominuje nad druhým.

- Tmavá čokoláda a X.O. Cognac (brandy) – tmavá čokoláda je nejlepší partner pro X.O., čím starší je koňak, tím lépe se spolu snoubí.

„X.O. se perfektně kombinuje s čerstvými sýry a bohatými čokoládovými dezerty, musíme zajistit, aby se navzájem nepřehlušili.“ Šéfkuchařka Jennifer Cole z Bayona, New Orleans. (KOLEKTIV AUTORŮ FBWORLD, 2016)

4. Mastná jídla a Koňak

Jídla připravovaná na tuku se od přírody hodí s Koňakem. Níže pár příkladů.

- Bayonne šunka (druh sušené francouzské šunky – pozn. autora) a V.S. Cognac (brandy) – koňak pronikne tukem a dotvoří chuť masa.

- Triple Cream cheese (francouzský vysoce tučný, krémový sýr) a V.S.O.P. Cognac (brandy) – spojení je zaměřeno na tučnost a krémovost sýra.

„Jídla, která jsou vlhká a mastná, jako kachní nohy, klobásy, šunka, paštika apod, mají přirozenou vazbu s koňakem“, šéfkuchař Ken Arnone z D´cuisine, New York. (KOLEKTIV AUTORŮ FBWORLD, 2016)

5. Vyhýbat se silným kořením

Silné koření redukuje schopnost vnímání jemnějších chutí v koňaku. „Řekl bych, že je lepší se držet dál od velmi silných chutí, jako jsou koření a česnek. Koňak je velice delikátní, tak proč to kazit“ šéfkuchař Will Torrent z Barry Collebaut, Londýn. (KOLEKTIV AUTORŮ FBWORLD, 2016)

7. MÍCHANÉ NÁPOJE Z BRANDY

Brandy lze také prezentovat, jako lihovinu plnou fantazie a originality pro ty, kteří si užívají míchání různých chutí. Pokud jej chceme ochutnat v koktejlech, jeho diskrétní přítomnost ocení sladkou chuť broskvového krému nebo skořicového sirupu. (MICHENAUD, 2013)

Níže byly vybrány tři koktejly uvedené britským deníkem The Telegraph, jako top 10 koktejlů z brandy, které si lze připravit doma.

The Sidecar

Někteří říkají, že byl vynalezen v hotelu Ritz v Paříži, jiní že jej vynalezl Pat MacGarry v Buck´s klubu v Londýně a zase jiní, že jej vynalezl kapitán americké armády, který projížděl kolem Paříže v sidekáře během první světové války. Každopádně pravdou je to, že tento drink je jedním z klasických koktejlů, který se jednoduše vyrábí a ještě jednodušeji pije.

Nalijeme 20ml čerstvé citronové šťávy, 30 ml Cointreau nebo triple secu a 40 ml brandy do ledem naplněného shakeru. Promícháváme, dokud nebude nápoj ledově vychlazený a servírujeme do koktejlové sklenice. Osvěžíme a dozdobíme proužkem pomeranče. (PLUNKETT-HOGGE, 2015)

The Metropolitan

Původ receptu sahá až do 30 let 20. století.

Do vysoké míchací sklenice naplněnou ledem, smíchejte 45 ml brandy, 30 ml sladkého vermutu a trochu Angostury (kořeněný nápoj, patřící mezi bittersy a rummy - pozn. autora). Servírujeme do koktejlové sklenice.

The Brandy Crusta

The Brandy Crusta popisuje již Jerry Thomas 1862 v knize Bartenders Guide (Barmanův průvodce). Tento koktejl byl vynalezen Josephem Santinou v New Orleans.

Okraje sklenice navlhčete citronem a posypte cukrem. Do míchací sklenice naplněné ledem přidáme 60 ml brandy, 15 ml triple sec nebo Cointreau, 10 ml čerstvé citronové šťávy, trochu Maraschino likéru a Angostura bitteru. Přelijte do přichystané sklenice a servírujte. (PLUNKETT-HOGGE, 2015)

8. PRAKTICKÁ ČÁST – SENZORICKÉ HODNOCENÍ VINNÝCH DESTILÁTŮ

V praktické části bylo vybráno deset vzorků vinných destilátů a destilátů z matolin z různých oblastí světa, které následovně hodnotila pětičlenná degustační komise. Komisi tvořili Ing. Michal Kumšta, Bc. Zdeněk Pavlů, Ing. Radek Sotolář, Ph.D., Ing. Ondřej Stejskal a autor práce David Filípek.

Hodnocení probíhalo slepou degustací v uzavřených prostorách s denním osvětlením a s degustačními sklenicemi na brandy. Komise hodnotila barvu destilátu, vůně, chuť, aroma a celkový dojem.

Hodnocení barvy proběhlo na stupnici s šesti odstíny barev. Na této stupnici byly zahrnuty barvy: vodová, slabě zlatavá, zlatavá, tmavě zlatavá, hnědá a tmavě hnědá. Aby se dosáhlo jednotného výsledku, byla výsledná barva určena prostou většinou.

Vůně destilátů byla hodnocena na základě intenzity, harmonie a čistoty. Každá z těchto tří podkategorií mohla být hodnocena známkou od 1 – 10, kde 1 je nejnižší a 10 nejvyšší hodnota. Výslednou známku pro každou podkategorii tvořil aritmetický průměr hodnocení.

Chuť vinných destilátů byla hodnocena podobně jako vůně na základě intenzity, harmonie, čistoty a perzistence. Stejně jako u vůně byla každá podkategorie hodnocena známkou 1 – 10, kde 1 je nejnižší a 10 nejvyšší hodnota. Výslednou známku pro každou podkategorii tvořil aritmetický průměr hodnocení.

Aroma vinných destilátů bylo hodnoceno detailněji a to na základě aromatického seznamu vůní výhradně pro brandy vytvořeným serverem aromaster.com, který vytváří aromatické kity pro širokou gastronomickou škálu. Aroma zahrnovalo jak vůni, tak chuťový projev. Z toho seznamu byla vytvořena tabulka, kde u každé vůně proběhlo hodnocení stejně jako u podkategorií zmíněných výše a to bodovým ohodnocením 1 – 10, kde 1 je nejnižší a 10 nejvyšší hodnota. Výslednou známku pro každou podkategorii tvořil aritmetický průměr hodnocení. Aromatická tabulka zahrnovala tato aroma: broskev, mango, fík, pomerančový květ, tabák, toast, vanilka, karamel, káva, skořice, lékořice, muškátový oříšek, kokosový ořech, mandle, dub, cedr,

pomerančová slupka, sušená meruňka, sušená švestka, čokoláda, kůže a mech. U vzorku číslo 11, bylo přidáno nad rámec aroma medu, jelikož se jedná o speciální brandy slazenou medem.

Celkový dojem byl hodnocen jednou známkou v bodovém rozmezí od 1 – 10, kde 1 je nejnižší a 10 nejvyšší hodnota. Výslednou známkou pro každou podkategorii tvořil aritmetický průměr hodnocení. U každého vzorku je uvedeno závěrečné hodnocení, kde je brána v potaz kategorie destilátu, cena a výsledky hodnocení.

Výsledek hodnocení byl zpracován do tabulek a byl vytvořen aromatický profil jednotlivých destilátů. Níže uvádím výsledek hodnocení s krátkým představením hodnoceného vzorku a následně jeho výsledkem hodnocení.

Níže bude uvedena tabulka s výsledky hodnocení vybraných světových, vinných destilátů a dále budou jednotlivě popsány.

8.1. Seznam hodnocených vzorků

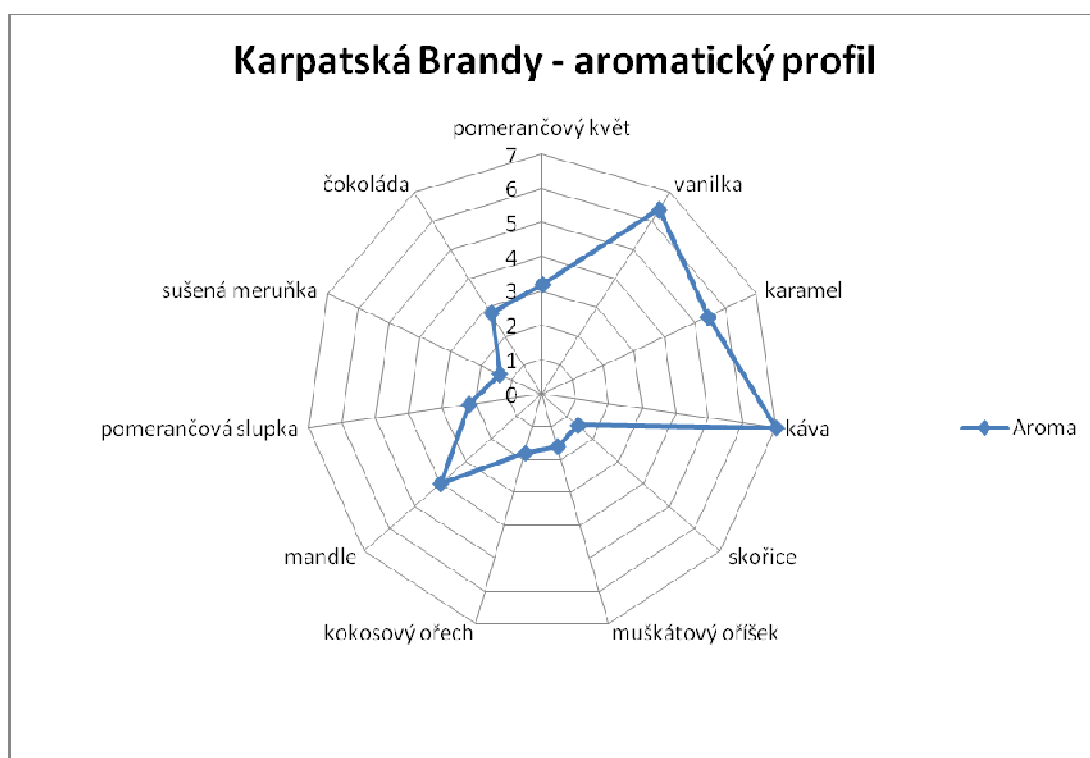
Tabulka 8.1.1: Výsledky hodnocení vybraných, světových, vinných destilátů

Číslo	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
Název	Karpatská Brandy	Wilthener Feiner Alter VSOP	Ararat 5 yo	Hennessy Very Special	Rémy Martin VSOP	Armagnac Janneau VSOP	Metaxa 7*	Il Moscato - Grappa Nonino	Jaroslav Drmola - ZW grappa	Croatia Herbal brandy	Metaxa Honey Shot
Zatřídění	Brandy	Brandy	Brandy	Cognac	Cognac	Armagnac	Brandy	Grappa	Grappa	Brandy	Brandy
Cena	149 Kč	330 Kč	449 Kč	669 Kč	1 199 Kč	649 Kč	415 Kč	695 Kč	400 Kč	355 Kč	299 Kč
Objem láhve	0,5 l	1,0 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,7 l	0,5 l	0,7 l
Alkohol	40,0 %	36,0 %	40,0 %	40,0 %	40,0 %	40,0 %	40,0 %	41,0 %	40,0 %	40,0 %	30,0 %
Délka zrání	0 let	4 roky	5 let	5 - 7 let	4-15 let	7 - 14 let	7 let	6 měsíců	6 měsíců	6 měsíců	5 let
Země původu	Slovensko	Německo	Arménie	Francie	Francie	Francie	Řecko	Itálie	ČR	Chorvatsko	Řecko
Hodnocení komise											
Barva	Zlatavá	Tmavě zlatavá	Hnědá	Tmavě zlatavá	Tmavě zlatavá	Tmavě zlatavá	Tmavě zlatavá	Vodová	Světle zlatavá	vodová	Světle zlatavá
Vůně											
Intenzita	8	7	7	7	8	7	7	8	7	7	7
Harmonie	5	7	8	7	8	6	7	4	6	6	6
Čistota	2	7	7	6	8	5	7	4	6	6	5
Chuť											
Intenzita	5	7	7	8	8	7	7	7	8	5	6
Harmonie	4	6	8	7	8	6	6	5	5	4	6
Čistota	3	6	7	7	8	5	6	4	6	5	5
Perzistence	2	5	6	7	8	6	6	6	8	4	5

Karpatská Brandy

Jakožto vzorek č. 1 byla zvolena základní řada destilátu Karpatská Brandy. Tento destilát je dle složení uvedeného na etiketě směs líhu a vinného destilátu. Karamellem dobarvovaný s přidáním brandy aroma, medem a cukrem doslazený.

Níže na obrázku 8.1.1.1, lze vidět výsledný aromatický profil tohoto destilátu. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.1.1: aromatický profil, Karpatská brandy

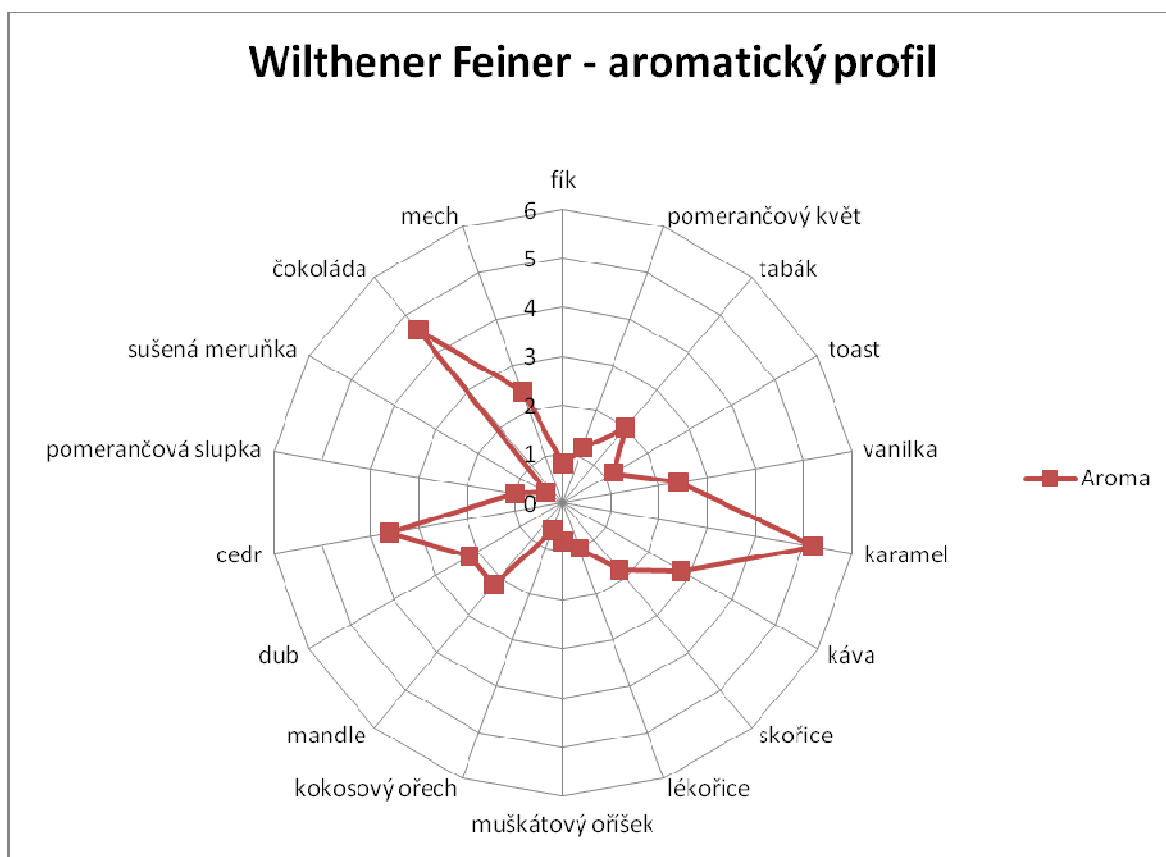
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Tento destilát, byl degustační komisí ohodnocen v celkovém dojmu známkou 3. Toto hodnocení vypovídá i o nízké kategorii toho destilátu. V chuti dominuje aroma brandy, které se projevilo vanilkovým a kávovým aroma. Dále bylo výrazně rozeznatelné aroma karamelu, kterým tato brandy byla dobarvena a které způsobilo slazení medem a cukrem.

Wilthener Feiner

Jakožto vzorek č. 2 byl zvolen destilát Wilthener Feiner. Wilthener Feiner je německá brandy, destilovaná metodou Charente, která nazrávala 4 roky na dubovém sudě z oblasti Limousin.

Níže na obrázku 8.1.2.1, lze vidět výsledný aromatický profil tohoto destilátu. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.2.1: aromatický profil brandy Wilthener Feiner

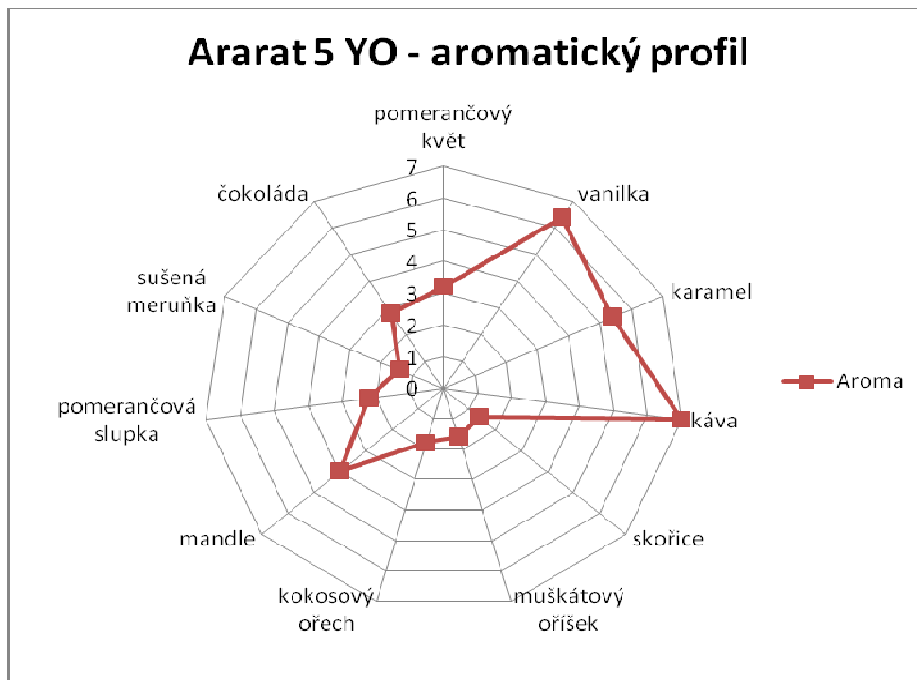
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem degustační komise brandy Wilthener Feiner byl ohodnocen známkou 6. Brandy má vynikající poměr ceny a kvality. V brandy lze dobře rozpoznávat aroma čokolády, karamelu, vanilky a kávy. Tóny vanilky a kávy získává brandy nazríváním na sudech z dubového dřeva.

Ararat 5 YO

Jakožto vzorek č. 3 byl zvolen destilát Ararat 5 Years Old. Ararat 5 YO je arménská brandy, která nazrávala 5 let v dubovém sudě. Tato 5 YO brandy je nejpopulárnější brandy prudcenta Yerevan Brandy Company. V roce 1887 založil Yerevan Brandy Company, filantrop Nerses Tairyan v Jerevanu hlavním městě Arménie. Za městem Jerevan se tyčí hora Ararat, která se stojí na pomezí hranic tří států a to Arménie, Iránu a Turecka. Podle této hory byla pojmenována i tato brandy. Brandy Ararat se stala světově nejproslulejší Arménskou brandy.

Níže na obrázku 8.1.3.1, lze vidět výsledný aromatický profil vinného destilátu Ararat 5 YO. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.3.1: aromatický profil brandy Ararat 5 YO

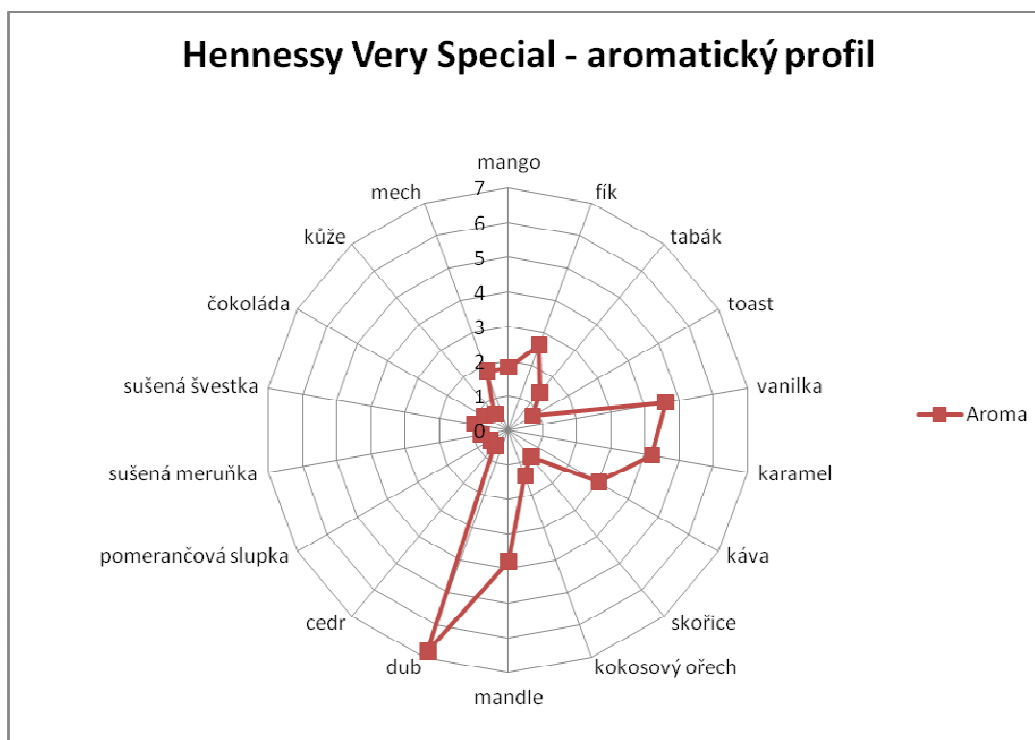
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 8. Toto vysoké hodnocení získala brandy Ararat 5 YO, díky svojí jemnosti, příjemným vanilkovým, kávovým a karamelovým tónům, doprovázených podtóny mandlí a pomeranče.

Hennessy Very Special

Jakožto vzorek č. 4 byl zvolen koňak Hennessy Very Special. Hennessy Very Special je speciálně vybraná směs přibližně 40 eaux-de-vie, které pocházejí výhradně ze čtyř oblastí regionu Champagne. Destilérii Hennessy založil v roce 1765 Richard Hennessy, která již od svých začátků byla jednou z nejvýznamnějších a nejznámějších na světě. Nedávno oslavila destilerie Hennessy výročí 250 let od svého založení.

Níže na obrázku 8.1.4.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.4.1: aromatický profil koňaku Hennessy Very Special

Celkový dojem a závěrečné hodnocení

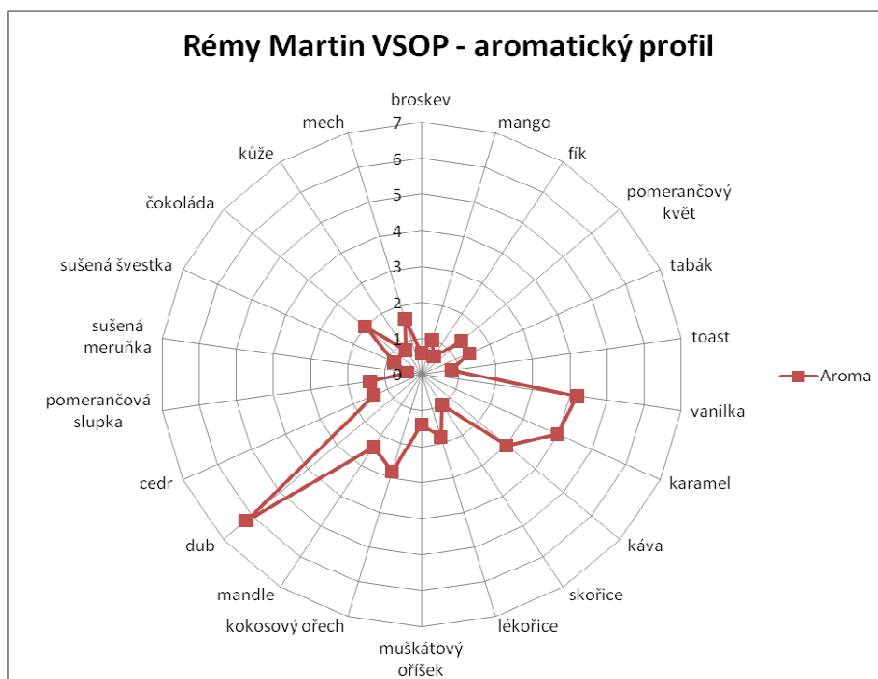
Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 7. Toto hodnocení získal koňak Hennessy Very Special díky svojí vyšší drsnosti a dřevitosti, kterou doplňují mandlové, vanilkové, karamelové tóny následované kávovými a fíkovými podtóny.

Rémy Martin V.S.O.P.

Jako vzorek č. 5 byl zvolen koňak Rémy Martin V.S.O.P. Jednotlivé eau-de-vie, ze kterých je koňak Rémy Martin VSOP namíchán, zrály 20 a více let na dubových sudech. Tento koňak je pěkným příkladem toho, že často sklep mistři tvoří výsledné koňaky z mnohem starších eau-de-vie, než je stanovená minimální hranice.

Historie Rémy Martin se datuje až do roku 1724, kdy Rémy Martin, mladý pěstitel hroznů z oblasti Cognac, začal prodávat koňak pod svým jménem. Už v roce 1738 dostal ocenění od tehdejšího krále Francie Ludvíka XV a svoji prémiovou světovou kvalitou si drží koňak Rémy Martin dodnes.

Níže na obrázku 8.1.5.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.5.1: aromatický profil koňaku Rémy Martin V.S.O.P.

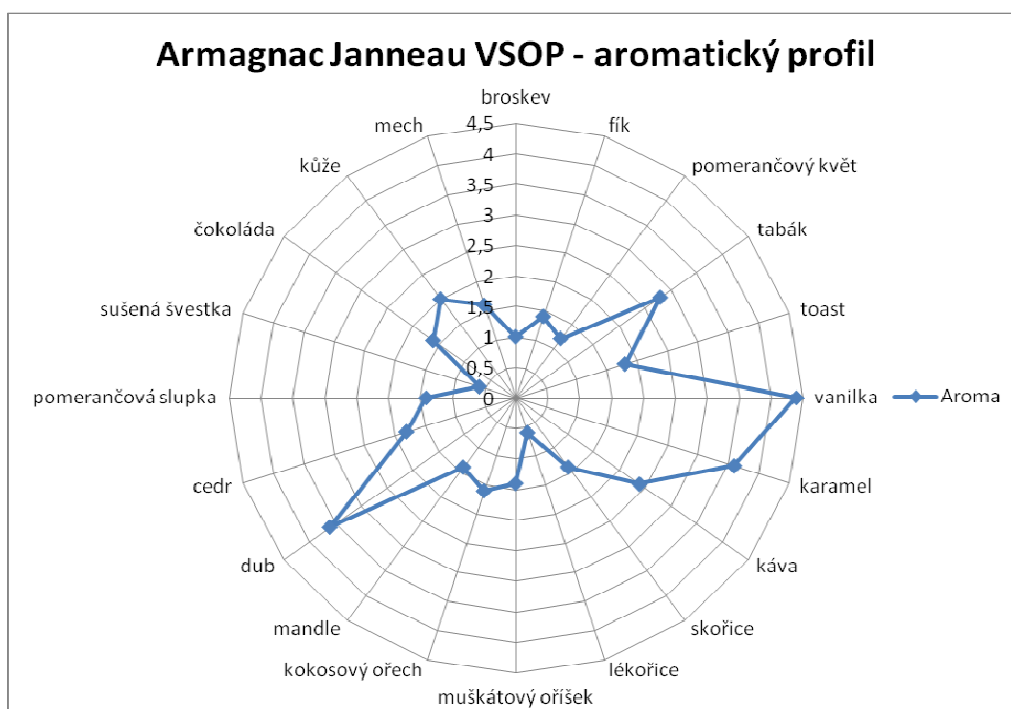
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 8. Toto, před zaokrouhlením, nejvyšší hodnocení z degustovaných, vybraných vzorků získal koňak Rémy Martin díky svému vyváženému, aromatickému projevu, kde dominují tóny vanilky, toustu, karamelu a dubu, následované podtóny lékořice, muškátového oříšku, mandlí a čokolády.

Armagnac Janneau V.S.O.P.

Jako vzorek č. 6 byl vybrán armaňak Janneau Grand Armagnac VSOP. Nejstarší eau-de-vie, ze kterých je armaňak Janneau V.S.O.P. namíchán, zrál až 20 let na dubových sudech. Janneau V.S.O.P. je ukázkou stylu produkce producenta Janneau. Víno, které bylo následně destilováno na jednotlivé eau-de-vie, bylo vyrobeno z odrůd Baco, Ugni Blanc a Folle Blanche vypěstovaných z vinohradů dvou hlavních oblastí Bas Armagnac a Tenaréze. Historie armaňaku Janneau se začíná v roce 1851, kdy byl založen Pierre Etinne Janeau v městě Condom v oblasti Armagnac. Destilerie Janneau je dnes vedoucí značkou v oblasti Armagnac produkující exkluzivně Super Premium Quality Armagnac.

Níže na obrázku 8.1.6.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.6.1: aromatický profil armaňaku Janneau V.S.O.P.

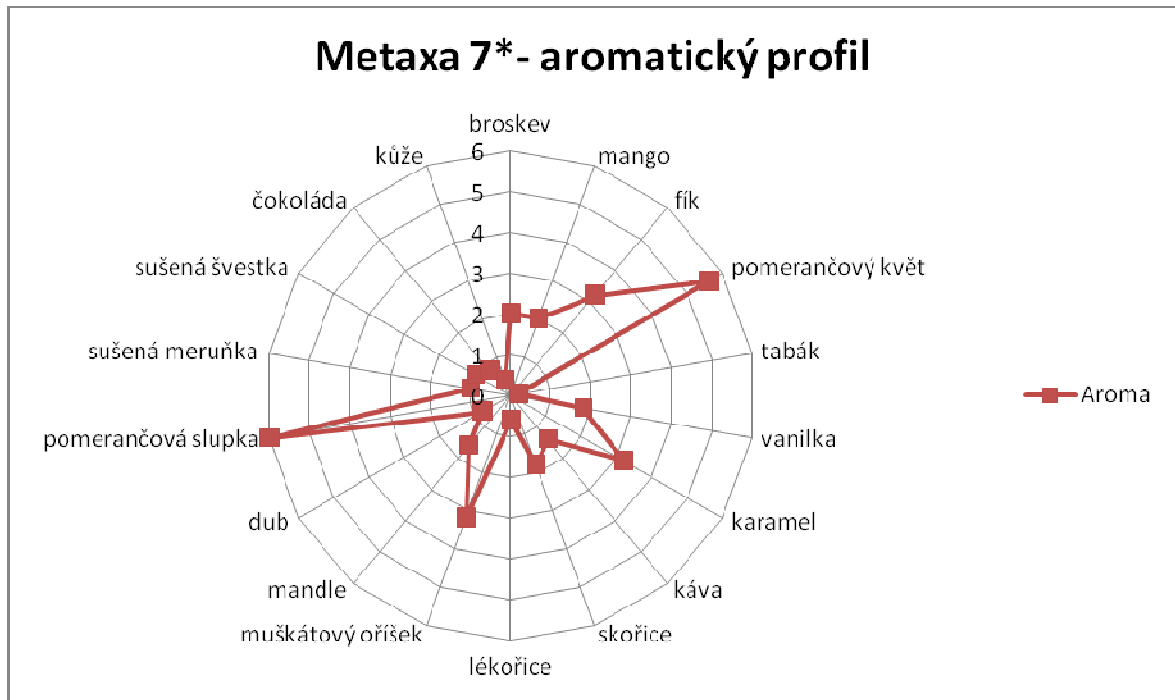
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 6. Toto hodnocení získala armaňak Janneau V.S.O.P. díky svojí vyšší drsnosti. Výsledný aromatický profil je však velmi rozmanitý, kde dominují tóny vanilky, dubu, karamelu následované podtóny tabáku, kůže, čokolády a dalšími ovocnými tóny.

Metaxa 7*

Jako vzorek č. 7 byla vybrána Metaxa 7*. Popis výroby a vzniku destilátu Metaxa je popsán v části 5.5. Řecko a brandy.

Níže na obrázku 8.1.7.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.7.1: aromatický profil Metaxa 7*

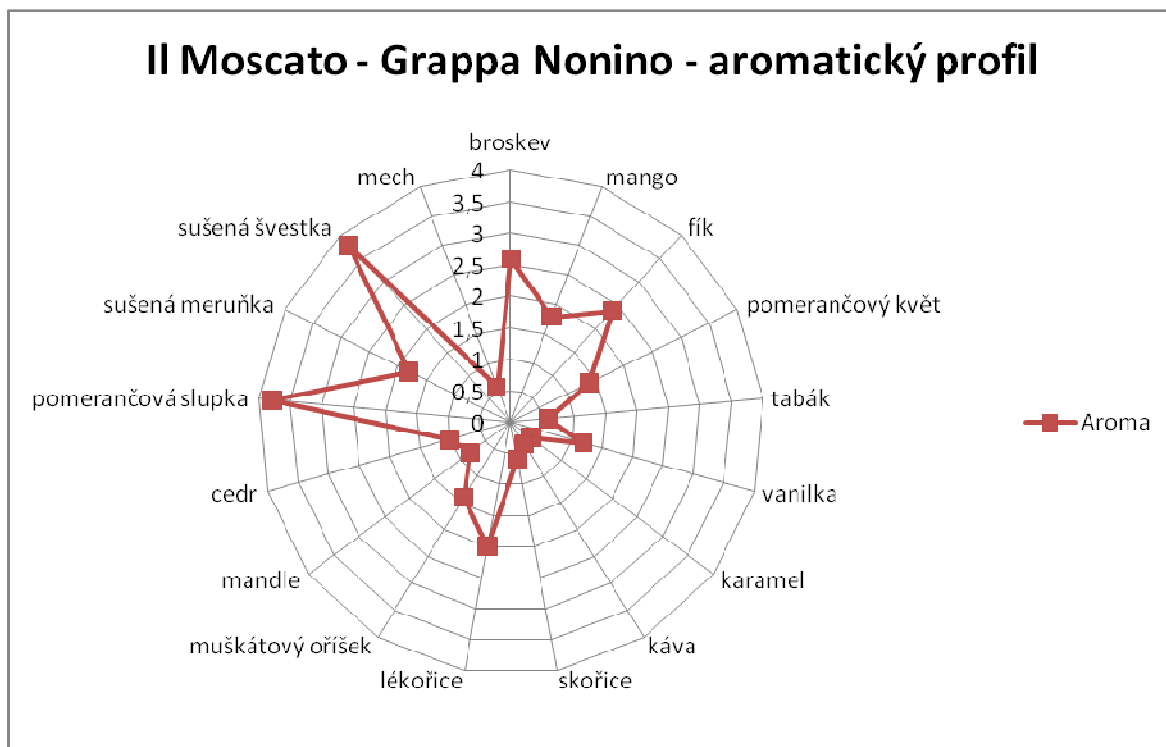
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 6. Metaxa 7* je jemná aromatická brandy. V chuti dominují tóny pomeranče, muškátového oříšku nebo fíku, následované dochutí karamelu, skořice a vanilky.

Grappa Nonino - Il Moscato

Jako vzorek č. 8 byla vybrána italská grappa Nonino – Il Moscato. Tato grappa nazrávala půl roku v nerezových tancích a je vyrobena ze 100 % z odrůdy Moscato. Historie vzniku grappy Nonino je popsána v části 5.6. Itálie a brandy.

Níže na obrázku 8.1.8.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.8.1: aromatický profil Grappy Nonino – Il Moscato

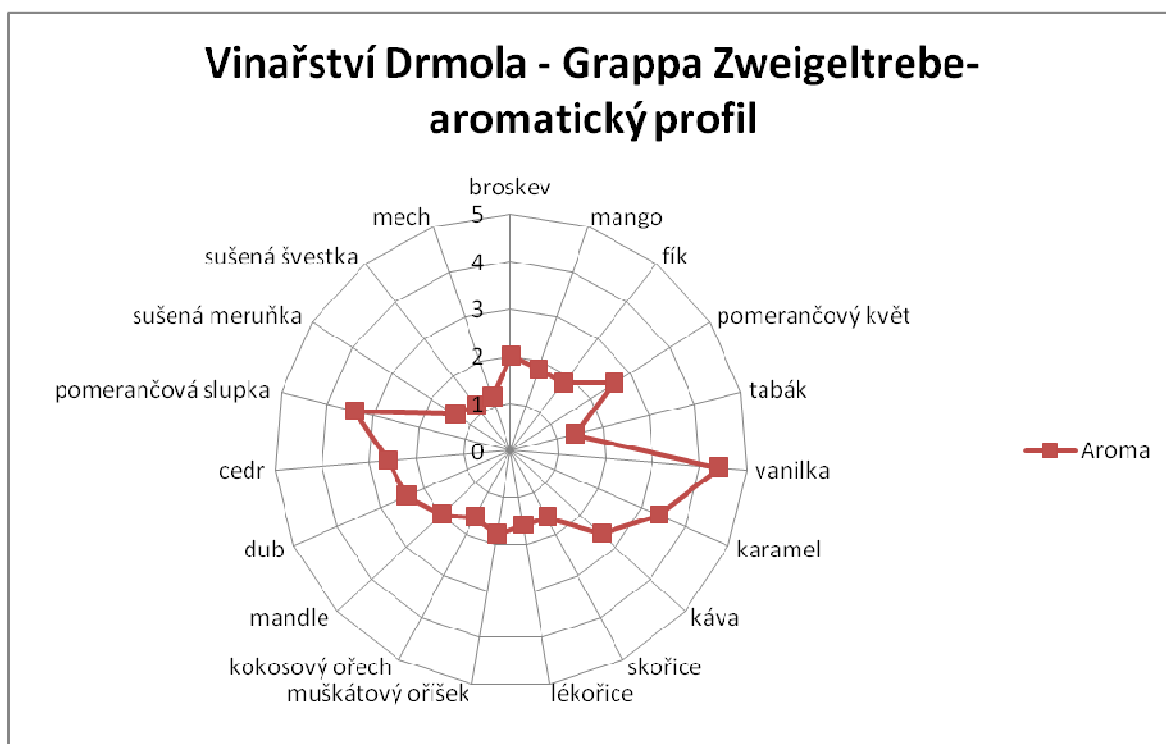
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 4. Grappa Nonino – Il Moscato je drsná grappa u které měla degustační komise podezření z vadného kusu, z důvodu aroma po hroznech napadlé hnilobou, které mohlo zapříčinit špatné skladování u obchodníka nebo závadná výrobní šarže. Při přehlédnutí vadného aroma se daly identifikovat ovocné tóny švestek, pomerančů, fíků a broskví doplněné podtóny manga a lékořice.

Vinařství Drmola - Grappa Zweigeltrebe

Jakožto vzorek č. 9 byla vybrána grappa z odůdy Zweigeltrebe od Vinařství Drmola z Bavor u Mikulova. Tato grappa nazrávala v dubovém sudu po víně, ze kterého byla destilována. Díky tomu během nazrávání absorbovala červená barviva a její výsledná barva je světle zlatavo-oranžová. Vinařství Drmola se primárně věnuje výrobě vína s produkcí 60 tis lahví ročně.

Níže na obrázku 8.1.9.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.9.1: aromatický profil Vinařství Drmola - Grappa Zweigeltrebe

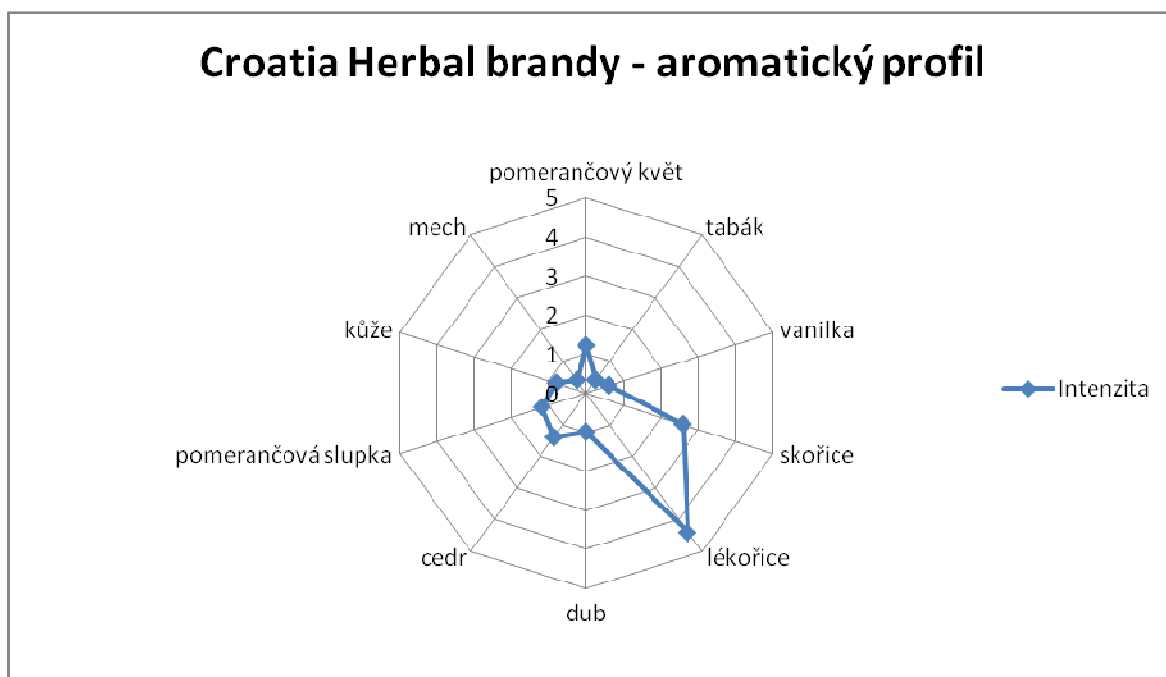
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 6. Grappa Zweigeltrebe z Vinařství Drmola je jemná a příjemně ovocitá s dominujícími tóny pomerančové slupky, vanilky a karamelu doprovázené podtóny pomerančového květu, cedru, dubu a broskve.

Croatia Herbal brandy

Jakožto vzorek č. 10 byla vybrána chorvatská bylinná brandy. Tato brandy je od místního výrobce a nelze její historii ani její výrobu popsat. Ve vinném destilátu byly luhovány 4 typy bylin.

Níže na obrázku 8.1.10.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.10.1: aromatický profil Croatia Herbal brandy

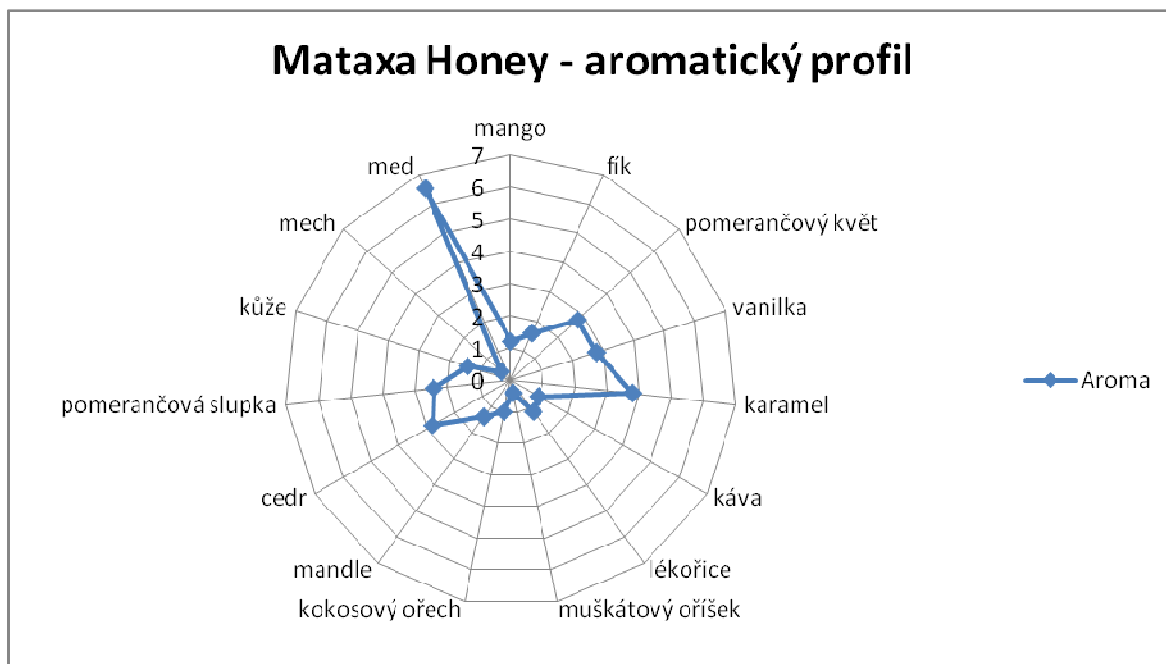
Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 4. Vinný destilát byl nízké kvality a dominovaly tóny luhovaných bylin, které vystupovaly v tónech lékořice, skořice a pomerančového květu. Předpoklad důvodu nízké kvality destilátu je nekvalitní surovina a tedy nekvalitní víno.

Metaxa Honey Shot

Jakožto poslední vzorek č. 11 byla vybrána brandy Metaxa Honey Shot. Tato speciální edice Metaxy vznikla splynutím Metaxy 5* a medu divokých včel. Historie a vývoj značky Metaxa je popsán v části 5.5. Řecko a brandy.

Níže na obrázku 8.1.11.1, lze vidět výsledný aromatický profil. Hodnoty na základě kterých byl tento aromatický profil vytvořen, jsou uvedeny v tabulce v příloze 1.



Obr. 8.1.11.1: – aromatický profil Metaxa Honey Shot

Celkový dojem a závěrečné hodnocení

Celkový dojem hodnotila degustační komise známkou 5. V brandy Metaxa Honey Shot dominuje, až převládá sladká chuť a aroma medu, kterým byla brandy doslazena. Sekundárně se projevují tóny vanilky, karamelu, pomerančového květu a slupky a cedru.

9. ZÁVĚR

Tato bakalářská práce slouží jako podrobnější seznámení se světovými destiláty z Francie, Itálie, Řecka a Gruzie.

Dále poskytuje základní přehled ohledně historie a aktuální situace pěstování révy vinné a výroby vína, jež jsou základní surovinou pro výrobu vinných destilátů. V práci lze rozpoznat dle popsané historie destilace a jejího vývoje, že aparatura pro destilaci se mnohdy používá po celou dobu od svého začátku velice podobná nebo stejná. Vyvinul se však vhodnější styl skladování, nazrávání na dřevěných sudech vyrobených z dubů vybraných oblastí. U brandy, koňaku a armaňaku se do detailu vyvinul proces míchání, kdy sklep mistr, díky svým zkušenostem dokáže namíchat jednotlivé eau-de-vie tak, aby výsledná brandy, koňak nebo armaňak byly přesně dle zadaných parametrů. Zároveň lze pozorovat, že kvalita vinných destilátů se zvyšovala s kvalitou použitých surovin, což se v mnohých případech, hlavně u italské grappy, stalo stěžejní záležitostí.

V dnešní době je preciznost výroby vinných destilátů na vrcholné úrovni. Díky rozmanitosti vinných destilátů se také rozšiřuje jejich pole využití. V posledních pár letech se stalo velice moderní záležitostí snoubení destilátů s pokrmy. Na tuto ojedinělou záležitost se specializuje mnoho restaurací na světě. Zároveň se rozvíjí a dostává do podvědomí odvětví míchaných nápojů z brandy. Tento počín je i v dnešní době mnoha puritány vnímán jako nesprávné zacházení s tak ušlechtilým nápojem jako je brandy, avšak rozsáhlou skupinou, jsou koktejly z brandy vnímány, jako vynikající a osvěžující zpestření odvětví, nebo jako příjemná cesta k postupnému vnímání brandy samotné.

Doufám, že tato práce bude inspirací a zajímavým materiálem pro rozšíření znalostí ohledně problematiky vinných destilátů z vybraných oblastí.

10. SOUHRN A RESUME

Světové vinné destiláty

Tato práce se v první části zaměřuje na révu vinnou, její historii a aktuální situaci v ČR a ve světě. Dále je v této práci popsán proces výroby vína, jeho následovné destilaci a druhy destilačních zařízení, s jejímž použitím se víno destiluje. V další kapitole se zaměřuje práce na destilát samotný a jeho vývoj v historii. Následně je práce již podrobněji zaměřena na hlavní část a to vysvětlení a popsání vinných destilátů ve vybraných světových oblastech. Větší pozornost je věnována světově nejznámějším destilátům a to francouzskému koňaku a armaňaku. V posledních částech práce jsou zmíněni největší producenti světa vinných destilátů a je popsáno snoubení vinných destilátů ve světové gastronomii. V závěrečné praktické části práce jsou popsány výsledky senzoričkého hodnocení vybraných světových destilátů.

Klíčová slova: vinný destilát, brandy, koňak, grappa

World wine spirits

First part of the thesis is focused on grapevine, history of grapevine and actual situation in Czech republic and world. Further is described wine making process, distillation and differend types of distillation equipments using for wine distillation. Next charper describes spirit itself and distillate progression in history. Main part of thesis is deeply focused on description of wine spirits from chosen world areas. More attention is paid to the world's most famous spirits as cognac and armagnac. In last parts of the thesis are mentioned world's largest producers and the fusion of wine spirits in world gastronomy. The final practical part describes the results of sensory evaluation of selected world distillates.

Key words: wine spirits, brandy, cognac, grappa

11. SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

Internetové zdroje

ČESKO. § 2 odst. 1 písm. a) bod 1. zákona č. 61/1997 Sb., o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu). In: *Zákony pro lidi.cz* [online]. © AION CS 2010-2017 [cit. 24. 4. 2017]. Dostupné z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-61#p2-1-a-1>

DAVIDE CAMPARI-MILANO S.P.A., Kolektiv autorů. Dreher. In: *Campraci Group* [online]. Miláno, Itálie: Davide Campari-Milano S.p.A, 2014 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.camparigroup.com/en/brands/liqueursothers/dreher>

DIFFORD, Simon. History. In: *Diffords Guide* [online]. Londýn, Anglie: Odd Firm of Sin, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <https://www.diffordsguide.com/producers/613/cognac-martell-societe-martell-and-co-sa/history>

FBWORLD, Kolektiv autorů. Cognac Pairing Etiquette: What Food for What Cognac? In: *FB World* [online]. 2016 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://fbworld.com/2016/05/31/cognac-pairing-etiquette-what-food-for-what-cognac/>

GEORGIAN WINE HOUSE, Kolektiv autorů. Georgian wine house. In: *Georgian wine* [online]. Tbilisi, Gruzie: Georgian Wine House, 2015 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://georgianwine.ge/en/history>

GIBB, Rebecca. The World's Most-Planted Varieties: Winners & Losers. In: *Wine Searcher* [online]. 2014 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: <http://www.wine-searcher.com/m/2014/01/the-worlds-most-planted-varieties-winners-losers>

GREEK FEDERATION OF SPIRITS PRODUCERS SEAOP, Kolektiv autorů. Rakomelo. In: *SEAOP* [online]. Atény, Řecko: Greek Federation of Spirits Producers SEAOP, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.seaop.gr/en/drinks/alcohol/rakomelo/>

KHARBEDIA, Malkhaz. GEORGIAN BRANDY. In: *Georgian Wine Guide* [online]. 2014 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://en.vinoge.com/articles/georgian-brandy>

KOVÁŘ, Ladislav. VITIS VINIFERA L. – réva vinná / vinič hroznorodý. In: *Botany* [online]. 2008 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: <http://botany.cz/cs/vitis-vinifera/>

LACOSTE-BAYENS, Corinne. Armagnac. In: *Armagnac* [online]. Éauze: Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.armagnac.fr/700-years-of-history>

LOC. CASTELLO DI POGGIO ALLE MURA SNC, Kolektiv autorů. Media Kit. In: *Castello Banfi* [online]. Montalcino, Itálie: Loc. Castello di Poggio alle Mura snc, 2015 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://castellobanfi.com/en/media-kit/>

MICHENAUD, Anne-Marie. Cognac. In: *Cognac* [online]. Cognac: Bureau National Interprofessionnel du Cognac, 2013 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: http://cognac.fr/cognac/_fr/2_cognac/index.aspx

MONTANARO, Kolektiv autorů. Grappa's History. In: *Grappa montanaro* [online]. Gallo, Itálie: Distilleria Dott. Mario Montanaro, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.grappamontanaro.com/storia-della-grappa/?lang=en>

NONINO DISTILLATORI S.R.L., Kolektiv autorů. Nonino History. In: *Grappa Nonino* [online]. Pavia di Udine, Itálie: Nonino Distillatori S.r.l., 2016 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.grappanonino.it/en/history>

OIV, Kolektiv autorů. GLOBAL ECONOMIC VITIVINICULTURE DATA. In: *Oiv* [online]. Paříž: International Organisation of Vine and Wine, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.oiv.int/public/medias/5009/en-communiqu-depresse-octobre-2016.pdf>

PLUNKETT-HOGGE, Kay. 10 best brandy cocktails to mix at home. In: *Telegraph* [online]. 2015 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/recipes/11780623/10-best-brandy-cocktails-to-mix-at-home.html>

REMY COINTREAU, Kolektiv autorů. Historie značky. In: *Metaxa* [online]. Praha: Remy Cointreau Czech Republic, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://metaxa.cz/>

RODRIGUES, Charlotte. McDOWELL'S VSOP. In: *United Spirits* [online]. Bangalore, Indie: United Spirits Limited, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.unitedspirits.in/usl-brandy.aspx>

SULLIVAN, Terry. Sarajishvili. In: *Wine Trail Travele* [online]. 2014 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://distilling.winetrailtraveler.com/georgia/sarajishvili.php>

SVOBODOVÁ, Hana. Co je to brandy? Co je to koňak? In: *Brandy* [online]. Praha: Glentyn(e), 2013 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.brandy.cz/clanky/co-je-to-brandy-co-je-to-konak.html>

TSOLAKIDOU, Stella. A Guide to Greek Drinks and Drinking. In: *Greek Reporter* [online]. 2012 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://greece.greekreporter.com/2012/11/18/a-guide-to-greek-drinks-and-drinking/>

VGULP, Kolektiv autorů. About Honeybee. In: *Vgulp* [online]. Karnataka, Indie: Vgulp software pvt, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.vgulp.com/gulpwiki-brands/honeybee-brandy>

VONDRÁŠEK, Otakar. Výroba ušlechtilých pálenek z ovoce. In: *Tech info* [online]. Praha, 1945 [cit. 2017-04-23]. Dostupné z: <http://www.tech-info.cz/destilace-vina.html>

Publikace

BAROŇ, Mojmir. *Technologie vína*. MENDELU Brno (Učební texty – výuková prezentace), 2012.

BUGLASS, A J. Handbook of alcoholic beverages : technical, analytical and nutritional aspects.. Volume II. Chichester, West Sussex, England: John Wiley & Sons, 2011. 632 s. ISBN 978-0-470-51202-9

KRAUS, Vilém. *Pěstujeme révu vinnou*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2012. Česká zahrada. ISBN 978-80-247-3465-1.

PAVLOUŠEK, Pavel. *Pěstování révy vinné: moderní vinohradnictví*. Praha: Grada, c2011. ISBN 978-80-247-3314-2.

PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. *Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

PISCHL, Josef. Vyrábíme ušlechtilé destiláty. Vyd. 1. Překlad Mojmir Rychtera. Praha: Ivo Železný, 1997, Knížky dostupné každému. ISBN 80-237-3441-5

ŠEVČÍK, Libor a Ivo DVOŘÁK. *Sommelierství: umění podávat víno: hledání pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

12. SEZNAM OBRÁZKŮ

CÍDLOVÁ, Hana. Laboratorní technika. In: *Pedagogická fakulta Masarykovy univerzity, katedra chemie Validní CSS Validní XHTML* [online]. 2008 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://www.ped.muni.cz/wchem/sm/hc/labtech/pages/destilace.html>

LACOSTE-BAYENS, Corinne. Armagnac. In: *Armagnac* [online]. Éauze: Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, 2017 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: http://www.armagnac.fr/Framework/OtideaFrameworkVendorsJS/ckfinder/userfiles/files/Capture%20d%27%C3%A9cran%202014-04-03%20%C3%A0%2011_57_51.png

MURPHY, Lee. For Cognac, China's Loss Is America's Gain. In: *Marketwatchmag* [online]. 2015 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://marketwatchmag.com/cognac-december-2015/>

NEAL, Charles. Cognac. In: *Charles Neal selections* [online]. 1999 [cit. 2017-04-24]. Dostupné z: <http://www.charlesnealselections.com/cognac.html>

NONINO DISTILLATORI S.R.L., Kolektiv autorů. Nonino History. In: *Grappa Nonino* [online]. Pavia di Udine, Itálie: Nonino Distillatori S.r.l., 2016 [cit. 2017-04-26]. Dostupné z: <http://www.grappanonino.it/en/history>

13. PŘÍLOHY

Příloha 1 : souhrnný výsledek hodnocení komise aroma vybraných vinných destilátů

Číslo	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.
Název	Karpatská Brandy	Wilthener Feiner Alter VSOP	Ararat 5 yo	Hennessy Very Special	Rémy Martin VSOP	Armagnac Janneau VSOP	Metaxa 7*	Il Moscato - Grappa Nonino	Jaroslav Drmola - ZW grappa	Croatia Herbal brandy	Mataxa Honey
Aroma											
broskev	-	-	-	-	0,6	1	2	2,6	2	-	-
mango	-	-	-	1,8	1	-	2	1,8	1,8	-	1,2
fík	-	0,8	-	2,6	0,6	1,4	3,2	2,4	1,8	-	1,6
pomerančový květ	3,2	1,2	3,2	-	1,4	1,2	5,6	1,4	2,6	1,2	2,8
tabák	-	2	-	1,4	1,4	2,8	0,2	0,6	1,4	0,4	-
toast	-	1,2	-	0,8	0,8	1,8	-	-	-	-	-
vanilka	6,4	2,4	6,4	4,6	4,2	4,4	1,8	1,2	4,4	0,6	2,8
karamel	5,4	5,2	5,4	4,2	4	3,6	3,2	0,4	3,4	-	3,8
káva	7	2,8	7	3	3	2,4	1,4	0,4	2,6	-	1
skořice	1,4	1,8	1,4	1	1	1,4	1,8	0,6	1,6	2,6	-
lékořice	-	1	-	-	1,8	0,6	0,6	2	1,6	4,4	1,2
muškátový oříšek	1,6	0,8	1,6	-	1,4	1,4	3,2	1,4	1,8	-	0,4
kokosový ořech	1,8	0,6	1,8	1,4	2,8	1,6	-	-	1,6	-	1
mandle	4	2,2	4	3,8	2,4	1,4	1,6	0,8	2	-	1,4
dub	-	2,2	-	6,8	6,2	3,6	0,8	-	2,4	1	-
cedr	-	3,6	-	0,6	1,4	1,8	-	1	2,6	1,4	2,8
pomerančová slupka	2,2	1	2,2	0,6	1,4	1,4	6	3,8	3,4	1,2	2,4
sušená meruňka	1,4	0,4	1,4	0,8	0,4	-	1	1,8	1,4	-	-
sušená švestka	-	-	-	1	0,8	0,6	1	3,8	1,2	-	-
čokoláda	2,8	4,6	2,8	0,8	2	1,6	0,8	-	-	-	-
kůže	-	-	-	0,6	0,8	2	0,4	-	-	0,8	1,4
mech	-	2,4	-	1,8	1,6	1,6	-	0,6	1,2	0,4	0,4
med	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,5

Příloha 2: Vzor hodnocení vinných destilátů (degustátor David Filípek)

**Karpatská
Brandy**

Barva	V		
V-vodová, Z-zlatavá	SZ		
SZ-slabě zlatavá	Z		
TZ-tmavě zlatavá	TZ		
H-hnědá	H		
TH-tmavě hnědá	TH		
Chuť (1 - 10)		Vůně	
intenzita	5	intenzita	8
harmonie	4	harmonie	5
čistota	2	čistota	2
perzistence	2		
Aroma			
broskev	-		
mango	-		
fík	-		
pomerančový květ	3		
tabák	-		
toast	-		
vanilka	5		
karamel	6		
káva	6		
skořice	-		
lékořice	-		
muškátový oříšek	5		
kokosový ořech	2		
mandle	4		
dub	-		
cedr	-		
pomerančová slupka	-		
sušená meruňka	7		
sušená švestka	-		
čokoláda	7		
kůže	-		
mech	-		
Celkový dojem	2		