

## Něco o gruzínském "koňaku"

[Koňak](#) je úžasný nápoj. Jde o směs pálenek z vína, často kombinující i různé ročníky, a název cognac samozřejmě smí užívat jen ta přísně kontrolovaná z malé oblasti Cognac v Champagni ve Francii. Musí být vyrobena nejméně z 90% z bílého vína odrůd Ugni Blanc, Folle Blanche nebo Colombard a musí zrát v dubových sudech nejméně dva roky od konce destilační sezóny, tzn. od prvního dubna následujícího roku po sklizni. Všechno ostatní tomu podobné je zkrátka brandy.

Starší generace si jistě pamatují, že za bývalého režimu byly k dostání skvělé [koňaky z Gruzie](#) a Arménie. Říkali jsme jim tehdy „[gruzíňák](#)“ a chybně „armaňak“, protože brandy z Armagnacu pochází z jihozápadu Francie a bývá přísně ročníkové.

Obvykle se rozlišují tři kategorie brandy, a to podle druhu suroviny. Hroznová brandy se vyrábí přímo z vinných hroznů nebo vinného moštu. Dále známe brandy vyráběnou z hroznových slupek, stopek a semen zbylých po lisování vína. V Itálii se taková brandy ale objednává zavoláním: Una Grappa, per favore. A konečně známe ovocnou brandy, která se vyrábí z ostatního fermentovaného ovoce kromě hroznů. U nás – především na Moravě a Slovácku – ji říkáme slivovice, šlihovica, nebo poeticky Valašský penicilín.

Z tohoto příkladu je patrné, že brandy není jen úžasný nápoj, ale že je to lék.

**Původní “gruzíňák” se znovu vrací a stává se doslova módním alkoholickým nápojem. Po rozpadu Sovětského svazu se k nám začal dovážet až po desetileté pauze. Specifická chuť tohoto koňaku pochází ze vzácného dubu Iberica, který roste vysoko v horách východní Gruzie. Vyrábí se od roku 1884 a délka zrání je podstatným kritériem jeho kvality. Označena je zkratkou na vinětě každé lahve: [VS](#) – very special – zraje nejméně dva roky, [VSOP](#) – very superior old pale – nejméně čtyři roky a [XO](#) – extra old – nejméně šest let.**

Brandy se vyrábí dvojitou destilací prokvašeného hroznového moštu. Po první destilaci má pálenka 30% alkoholu, po druhé delší destilaci se získá 70% koňak. Na jeden litr brandy je třeba zhruba devět litrů vína.

Pro jen trochu zasvěcené je ideálním pitím nejspíše desetiletá brandy. U víceleté je pro nepřilíš zdatného pijáka rafinované aróma už sotva postižitelné a může být tak zklamán. Přece jenom očekává, že mu nebe takzvaně sestoupí do úst. Však se o gruzínském koňaku říká, že se každý rok ze sudů odpaří přibližně tři procenta, a tehdy se mluví o tom, že si jí užívají andělé. Doslova jako část určená andělům – *la part des anges*.

**Server mlsnehuby.cz prodává pětiletou, devítiletou a třináctiletou brandy z vinařských oblastí Kvareli, Eniseli a Shilda pod značkou HE-RY. Světle jantarová barva, jemná chuť a květinová vůně s tóny ovocných plodů a s lehkým dotekem dubu z této brandy dělají mezi destiláty skokana tohoto roku.**