**Pracovní sešit pro žáky**

**Vinné destiláty**

Vypracovala: Mgr. Zdeňka Pařízková

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace

OBSAH

[2 Vinné destiláty 3](#_Toc535347376)

[2.1 Koňak 3](#_Toc535347377)

[2.1.1 Vinařská oblast - dělení 3](#_Toc535347378)

[2.1.2 Značky 4](#_Toc535347379)

[2.1.3 Zařazení koňaku v menu 4](#_Toc535347380)

[2.1.4 Servis koňaku 4](#_Toc535347381)

[2.2 Brandy 6](#_Toc535347382)

[2.2.1 Značky 6](#_Toc535347383)

[2.2.2 Skladování 6](#_Toc535347384)

[2.2.3 Zařazení brandy v menu a servis 6](#_Toc535347385)

2 Vinné destiláty

### Výroba

* Destilát z vína, který je dvakrát destilovaný.
* Druhá fáze je ředění.
* Koňak se míchá s destiláty z různých regionů tzv. asambláž.
* Uskladněním v sudech z dubového dřeva získá pálenka svůj charakteristický zlatý barevný odstín.
* Vyzrálý koňak má 40 % alkoholu.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

2.1 Koňak

Je lihovina vyrobená destilací z bílého hroznového vína. Proč je koňak tak rozdílný oproti ostatním brandy? Je to původem vína z oblasti Cognac.

Koňaku přezdíváme tekuté zlato Francie. Uprostřed vinohradů leží město Cognac, jež dalo jméno nejslavnějšímu brandy na světě.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

 2.1.1 Vinařská oblast se dělí na šest regionů:

* Grande Champagne.
* Petite Champagne.
* Borderies.
* Fins Bois.
* Bons Bois.
* Bois Ordinaires.

Brandy je lihovina vyrobená destilací ze zkvašené šťávy z ovoce – vína vyrobeného mimo oblast Cognac.

### Údaje o stáří koňaku

* V. S. (Very Speciál) doba zrání 2 roky.
* V. S. O. P. (Very Superior Old Pale) – nejmladší koňak zrál nejméně 4 roky.
* X. O. nejmladší koňak zrál 6 let.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

2.1.2 Značky:

* Martell – V.S. – 7letý, ovocné chuti, V.S.O. P. – 12letý.
* Remy Martin.
* Hennessy.
* Courvoisier.
* Otard – ovocná vůně, dvojitá destilace, zrání ve sklepích s jedinečnými podmínkami.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

2.1.3 Zařazení koňaku v menu

Nejčastěji se pije čistý. Nejoblíbenější digestiv, častá ingredience míšených nápojů. Rozšířilo se spektrum příležitostí servisu koňaku – aperitiv, digestiv, ke kávě… Díky tomu je koňak přijatelnější pro velkou skupinu mladých konzumentů. Používá se také na dochucení dezertů.

2.1.4 Servis koňaku

Koňak podáváme ve sklenici zvané napoleonka – balónová sklenice na krátké stopce, v pokojové teplotě nebo můžeme i sklenku nahřát nad plamenem (šámbrování). Současným trendem je podávání koňaku s ledem v balónové sklenici o obsahu 1,5 dcl.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

**Sklenice na servis – napoleonka:**

 ****

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

Kontrolní otázky:

1. Co je koňak?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

2. Napište 6 regionů, kde se koňak vyrábí?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

3. Uveďte alespoň 3 údaje o stáří koňaku?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….

4. Co je šámbrování?

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

2.2 Brandy

* Brandy je anglické označení pro vinnou pálenku, které se používá pro vinné pálenky, jež nepochází z Francie.
* Brandy dozrává v sudech po sherry.
* Nejznámější značky jsou původem ze Španělska, Itálie a Řecka.
* Oheň na jazyku, samet v hrdle a teplo v žaludku – tak popisují milovníci brandy svůj oblíbený digestiv.

*Místo pro poznámky:*

…………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………………………………………..………………

2.2.1 Značky:

* Armagnac (Francie).
* González.
* Metaxa (Řecko) – obsah alkoholu 38 - 40 %, kvalita je označena počtem hvězdiček.

Na etiketě najdeme označení kvality pomoví symbolů stejně jako u koňaku V. S., V. S. O. P
a X. O. Mohou být doplněny označením kvality a stáří Solera, Solera Reserva a Solera Gran Reserva.

2.2.2 Skladování

Lahve s koňakem se ukládají v suchém a temném prostředí, zásadně nastojato.

2.2.3 Zařazení brandy v menu a servis

Využití i servis brandy je stejné jako u koňaku.

#### Úkol:

Vyberte si značku koňaku, brandy a vypracujte prezentaci.

Kontrolní otázky:

1. Co je brandy?

…………………………………………………………………………………………………………………………….…………………

2. Jaký druh sklenice použijete na servis brandy?

…………………………………………………………………………………………………………………………….…………………

3. Čím se značí stáří řeckého brandy?

………………………………………………………………………………………………………………………….……………………

**Zdroje**

**Knihy:**

SALAČ, Gustav. *Stolničení*, 1. vyd. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

MIKŠOVIČ, Alexander a kol. *Bar*. CONSOFF, s.r.o., 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARISON, Joel a RIDLEY, Neil. *Destiláty*. Slovart, s.r.o., 2017. ISBN 978-80-7529-301-5.

**Obrázky:**

Vlastní zdroje – Mgr. Zdeňka Pařízková