

Oslava Hviezdy



Mercedes-Benz



Meukow



obsah



- 04 Vzdelávanie a marketing trochu inak
- 05 Education & marketing in other way
- 06 Vstúpte do Cognac Academy
- 08 Sadko Mýtnik
- 10 Pohľad do kroniky
- 12 Encyclopaedia
- 14 Kto sa nepýta...
- 15 Voilá, cognac
- 16 Meukow cognac
- 19 Meukow product gallery
- 22 Rodisko cognacu
- 24 Cognac Brugerolle
- 28 Claude Brugerolle v Košiciach
- 36 Bližšie k vám
- 42 Menuet cognac
- 44 Menuet product gallery
- 48 Cognac a paragrafy
- 50 Nie je sud ako sud
- 52 David C. Menuet v Košiciach
- 60 Poznámky k degustácii cognacu
- 62 Legenda o cognacu
- 64 INTERVIEW - Brugerolle
- 68 Cognac & cocktail
- 70 INTERVIEW - Menuet
- 74 Hviezdy hviezdne hviezdili na oslave hviezd
- 76 Cognac a zdravie

TESTUM NEWS - agentúrny spravodaj

Vydavateľ: TESTUM, s. r. o.

Adresa redakcie: Kováčska 42, 040 01 Košice

Šéfredaktor: Peter Dubina

Zahraničná redakcia: Pierre Dibizonne

Redakcia Biel: Peter Kmeť

E-mail: testum@achat.sk

Tel.: +421 55 728 77 11, fax: +421 55 728 77 13

Design: Stanislav Mlynár, Mlynár CREATIVE, spol. s r. o., Košice

PrePress: Gabriel Ribo, Michelangelo, spol. s r. o., Košice

Foto: Igor Kocúr, Sadko Mýtnik, Peter Dubina, archív

Jazyková korektúra slovenských textov: Linda Šnajdárová

Jazyková korektúra anglických textov: Jaroslav Halás

Tlač: MKV-PRESS, spol. s r. o., Košice

Autorské práva vyhradené.

Akékoľvek rozmnožovanie textu a fotografií len s predchádzajúcim písomným súhlasom vydavateľa.

© TESTUM, s. r. o., Košice 2005



HISTORY



A.C. Meukow

Many Cognac firms have been established in the course of the 19th Century by foreign merchants who used to travel the Cognac region every year after the crop, in order to purchase brandies to be shipped to their country origin. The two brothers Auguste Christophe and Gustave Meukow came from Sylesia in the 1850's. After several trips, they decided to establish a trading office in Cognac and created the House A. C

Meukow & Co on the 1st August 1862. Their partners, Mr. C.Lervoire and later on Mr. Henry Bouraud, a Mayor of Cognac, used to run the business while they were travelling abroad, especially in Russia and Scandinavia. As this time, Cognac shipments were mostly bulk shipped in casks. In the late years of the century, Mr. Gustave Kleabish succeeded to Mrs. Meukow in the management of the firm and developed a fastgrowing business interrupted by the first world war.

A brochure printed in 1912 to celebrate the fiftieth anniversary of the firm shows the considerable size of Meukow cellars and offices at the beginning of this century. Not only the size of the business, but above all the original and constant quality of the Meukow Cognac made the reputation of the brand.

M E U K O W
C o g n a c

After the first world war, the Shepherd family became the owners of the company which they run until

1940 and under their management, in spite of the world crisis, the brand name was firmly established not only in the Continental Europe and Scandinavia, but also all over the world . Archives of the company show shipments of Cognac to America, Argentina, China, Japan, Mexico, etc...

THE PANTHERI MAGE

The original and constant quality of the Meukow Cognac made the reputation of the brand. Meukow always attached importance to offer the best quality Cognacs to the consumers, thanks to an old know-how in distillation, ageing and blending. Nowadays, the Meukow Cognac is coming in a superb and exclusive decanter with a Panther embossed in the glass. This beautiful animal perfectly symbolizes the intrinsic qualities of a true Cognac: strength and elegance together, sensuality and exotism. This universal timeless symbol is totally innovating, whilst other brands are more concerned by artificial values of their image which become more important than the product itself. With this new marketing concept, Meukow repositioned the product on a more concrete and credible image, that gives energy and self-confidence to the consumer and gives a chance to capture new trends.

THE GRAPES

Grapes used for Meukow are from Ugni Blanc. The Ugni Blanc is the best variety to guarantee every year, both a regular and consistent quality wine. Grapes are harvested just before full ripeness in strict sanitary conditions, from the first week of October. After fermentation, we obtain a perfect wine for the distillation...

- low alcohol content: 8 / 9 %
- high acidity, natural stability
- rare and delicate aromas

... that will be concentrated during the distillation, offering the most refined eaux-de-vies.

DISTILLATION

The wine is then distilled twice in the traditional « Cognacais » pot still. This method will extract and preserve all the essences of the wine. Meukow posses its own distillery with 19 pot stills, that can be used when necessary. As negociant, Meukow works very closely with wine producers and distillers to produce and select the best Eaux-de-vie that will be suitable for ageing . The distillation period takes place every years from the beginning of November until the 31st of March.

M E U K O W
Cognac

profile

AGEING

It is a slow and natural process that will develop the flavours and colours of the Cognac, especially its amber tints and its well known "rancio" taste after many years.

Meukow is aged in traditional french oaks barrels that provide the most elegant tannins.

Our cellars are located in the city of Cognac, taking advantage of the proximity of the Charente river that ensure perfect climate conditions.

Total capacity is about 10 000 HL of Pure Alcohol.

Very old Eaux-de-vie and rare vintages, real treasures, are kept in small barrels and glass demijohn in our Paradis cellar, under our offices.

BLENDING

Final blending will ensure the complexity and give the style of Meukow Cognac.

Blends that enter the composition of every Meukow references, and that are identical all over the world, remain the secret of the Cellar Master.

At this final stage of creation, Meukow benefits from the long and high expertise of our Cellar Master, whose family has been working for Meukow for many years.

By the complementary of its choice of Eaux-de-vie from the best Crus of the Cognac region, Meukow produces Cognac known for their balance and harmony.

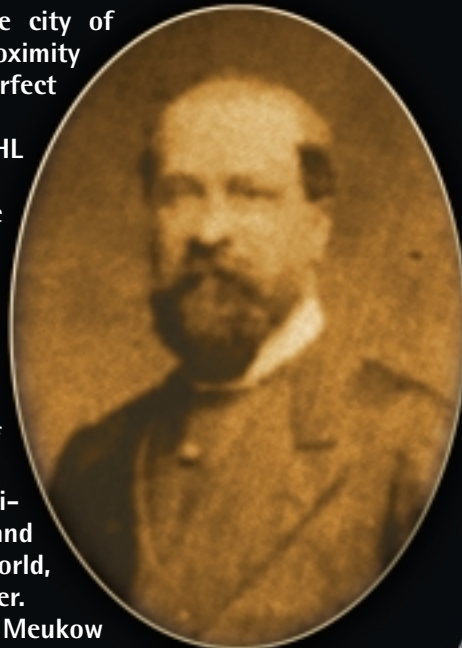
QUALITY POLICY

Meukow is very keen to offer the consumers the best product with the most reliable quality.

Implementing this everyday strong commitment, each step of the Meukow process, as well as our technical facilities are BRC Higher Level fully accredited.

This HACCP accreditation involves very strict procedures, as well as, internal and external controls and analysis on raw materials and final products. Thanks to this constant willingness, Meukow has been awarded last year at Vinalies international competition in Paris.

More than 100 oenologists and professionals coming from all over the world have recognized the distinctive quality of Meukow VSOP Superior Cognac with the Gold Medal.



A.C. Meukow





A.C. Meukow

productgallery

profile

MEUKOW BLACK PANTHER
Elegant and Powerful

Presented in its remarkable Black Panther bottle, Meukow Black Panther Cognac offers much higher distinctive tasting qualities than the average of its category. Appearance – Old gold – Brilliant with copper tints. Head – Full aroma with dried fruits notes. Heart – Generous woody notes typical of small oak barrels ageing. Background – long smoothness with liquorice and nutmeg notes.

cognac**meukow**

productgallery

VS
Vanilla



VS



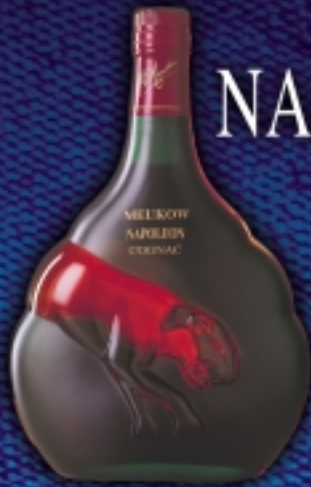
V.S.O.P.
SUPERIOR



A.C. Meukow
MEUKOW
VS
COGNAC

MEUKOW VSOP SUPERIOR COGNAC
Smooth and Mellow

The incredible smoothness of Meukow VSOP Superior is the fruit of the very careful selection of the different Eaux-de-Vie entering in the blend and the longer minimum ageing requirement, unlike regular VSOP, imposed in our own rules. Appearance - Beautifully clear amber yellow colour with gold tints. Head - Fruity with raisins, candied orange, and white peach. Heart - Walnut and hazelnut aromas with vanilla. Background - Harmonious and mellow tannins with spicy nuances. Awarded Gold Medal in 2002 at Vinalies Oenologist International challenge in Paris.



NAPOLEON

MEUKOW NAPOLEON COGNAC

Traditional and Contemporary

As symbolised by its unique bottle, combining traditional green frosted glass and white clear glass, Meukow Napoleon is a subtle marriage of fruity aromas and spicy tannins flavours. Appearance - Beautifully clear bronze colour, brilliant with gold tints. Head - Fruity with orange and vanilla. Heart - Dark chocolate. Background - Spices and leather, cedar and walnut.



MEUKOW XO COGNAC

Ardent and Delicate

The unrivalled gold Panther expresses the perfect harmony of Meukow XO Cognac, fruit of the traditional art of double distillation, the long ageing process and the complex blending of delightful "Crus de Cognac". Appearance - Fiery and mahogany colour with perfect clarity and very attractive texture. Head - Floral with jasmine and iris - Fruity with prune and peach. Heart - Chocolate and vanilla flavours with tawny port and candied fruits fragrances. Background - Nutmeg and spices - Warm cigar box.



MEUKOW EXTRA COGNAC

Sensual and Complex

Directly born in our Paradis, Meukow Extra reveals the magnificence of numerous old and complex Eaux-de-Vie brought to their peak by the expertise of our Cellar Master. Appearance - Beautiful mahogany very clear colour, brilliant with gold tints. Head - Fruity with candied fruits and vanilla aromas. Heart - Strong leather notes, dark chocolate and walnut. Background - Truffle and harmonious tannins.





COGNAC BRUGEROLLE HISTORY

In 1847, Jean BRUGEROLLE, associated with his nephew Etienne BRUGEROLLE, founded the firm. "Brugerolle Uncle and Nephew Wine Merchants and Landlords" in Matha, in the heart of Fins Bois region, one of the most famous Cognac appellation areas.

In 1880, Etienne BRUGEROLLE started to manage the firm with his children Henri and Leopold. Then Leopold Brugerolle increased the fame of Cognac Brugerolle, not only in France but also in most European countries and since 1905, in different states of America. As a proof, the 45 awards won by the Cognac Brugerolle at many competitive exhibitions: First prize Cairo 1929, Exceptional Barcelona 1929, First prize Liege 1930, First prize Anvers 1930, First Prize Paris 1931... as an example.

At the beginning of this century, in 1912, Leopold Brugerolle bought Bardon property, located a few kilometers from Matha. Surrounded by XVth century moats, Bardon castle used to be a monastery of the neighbouring village of Thors and was probably destroyed during the revolution.

The present house was built at the beginning of the XIXth century, but the moats and the dove-cot respectively of the XVth and XVIIth centuries testify the prestigious past of the property. 120 hectares of woods and agricultural grounds spread around Bardon castle. Besides the traditional cereal cultures, there are of course vineyards, the wine of which is used for the production of the Pineau des Charentes "Chateau Bardon".



COGNAC BRUGEROLLE HISTORY

Leopold BRUGEROLLE lived in Bardon to the end of his life. He used to organize brilliant receptions during which his guests had the opportunity of tasting the most exquisite cognacs Brugerolle. His great-grandson, Claude BRUGEROLLE, Vice-President of C. C. G International and President of Cognac Brugerolle, is now living in Bardon, managing the property and perpetuating 130 years of tradition.





BRUGEROLLE

Cognac Jallat



BRUGEROLLE EXTRA

BRUGEROLLE COGNAC NAPOLEON

BRUGEROLLE RÉSERVE SPÉCIALE



BRUGEROLLE RESERVE V.S.O.P.

BRUGEROLLE AIGLE D'OR



BRUGEROLLE



profile



Claude Brugerolle

v Košiciach

„Elegantný a dominantný Panter Meukow sa ženie k našim priateľom do Košíc. Tento večer bol jednoducho nezabudnuteľný a veľmi priateľský.

Ďakujem Vám veľmi pekne za vašu láskavosť.

Požívajte cognac viac a viac, prídte nás prosím, čoskoro navštíviť do Cognacu“.

28. September 2005
Claude Brugерolle
CCG International viceprezident
Cognac Brugерolle president

Niektorí účastníci stretnutia s Claudom Brugерolle žartovali, že keby tušil s akou odozvou sa stretnú jeho slová z kroniky a najmä koľkí partneri sú pripravení prijať jeho pozvanie do Cognacu, možno by bol vo vyjadreniach opatrnejší. Priznám sa však, že ako ho poznám, volil by tie isté slová a určite by to myslel úprimne.

Večne usmievavý muž navštívil agentúru Testum...

Ak si prelistujete predošlé vydania spravodaja, zistíte, že v každom sme privítali zaujímavú osobnosť z oblasti Cognac. Cyril Camus v prvom vydaní reprezentoval najväčšiu nezávislú rodinnú firmu vyrábajúcu cognac, Béatrice Cointreau bola prvou ženou z tohto biznisu prezentujúcou Cognac Frapin, no a Claude bol prvý kto prezentoval dve značky cognacu počas stretnutia priateľov tohto nápoja v priestoroch agentúry Testum.



Claudova návšteva a prezentácia mala ešte jednu zvláštnosť. Prezentovali sa totiž značky cognacu, ktoré nedováža na Slovensko najväčší dovozca cognacov Achat – Sadko Mýtnik, ale značka, ktorá má na Slovensku už piaty rok svojho dovozcu a distribútora. Spoločnosť Gulik zastúpená manželmi Ankou a Petrom Gulikovcami z Rimavskej Soboty je dlhoročným aktívnym hráčom na trhu s nápojmi a ako dovozca brandy a iných liehovín zo sortimentu spoločnosti CCG, pridali k nim pred pár rokmi aj ich premium značku Cognac Meukow a neskôr Cognac Brugерolle. Claude dorazil do Košíc z Rimavskej Soboty, kde strávil predchádzajúci deň a vzhľadom k tomu, že je náruživý poľovník, neodpustil si postriežku v skorých ranných hodinách.

Po krátkom zastavení v hoteli sme mohli Clauda konečne privítať v priestoroch agentúry, o ktorej už veľa počul. A nielen počul, navštívil nás v období, kedy sa

priestory agentúry zďaleka nepodobali na Akadémiu Cognacu, do ktorej vstupujeme dnes. Priamo na mieste činu padlo definitívne rozhodnutie na výber cognacov, ktoré budú predmetom večernej prezentácie a degustácie. Voľba padla na Cognac Meukow VSOP, Meukow XO, Meukow Extra a na záver Cognac Brugerolle Extra.

Čas plynul a my sme sa svižným krokom vybrali slnkom zaliatou Hlavnou k budove historickej radnice, kde nás čakalo prijatie u primátora mesta Zdenka Trebulu. Jednalo sa už o našu tretiu návštevu z Cognacu, ktorú pán primátor oficiálne privítal na pôde mesta a nás prekvapila milá zmena – na Clauda čakala mestská kronika otvorená na stránke pripomínajúcej jeho návštevu a tak mu nezostalo nič iné, než uchopiť pero a pustiť sa do písania. Tak sa aj stalo a neformálne stretnutie na radnici pokračovalo uvoľneným rozhovorom s prvým mužom mesta. Trochu vzruchu priniesla náhla búrka, ktorá znenazdajky pohltila slnečné počasie a priniesla už dlho nevidené dávky vody padajúcej z oblohy. Búrku sprevádzajúce blesky sme okomentovali bonmotom o blýskaní sa na lepšie časy pre mesto, agentúru Testum i cognac. Neskôr Claude zdvihol s pobaveným prekvapením obočie, keď mu v rukách zakotvil dnes už v Cognacu povestný košícky pas a reprezentačná kniha o meste. Nasledovala prehliadka ostatných priestorov radnice, fotografia s primátorom pred obrazom znázorňujúcim erb mesta a milé stretnutie sa chýlilo ku koncu. Načim sa bolo presunúť späť na pracovisko, avšak búrka si tvrdohlavo držala svoju pozíciu nad centrom mesta. Teraz sa bez mučenia priznáme, že nebola iná možnosť ako sa bez ujmy dostať v búrke z Hlavnej ulice na Kováčsku, ako povolať nenápadné vozidlo a ufujazdiť kade ľahšie z pazúrov búrky. Nasledoval teda príchod späť do agentúry, kde došlo k historicky prvému stretnutiu Clauda s prezidentom agentúry Jaroslavom Bilíkom a jeho manželkou Katkou.

Do začiatku prezentácie zostávalo pár desiatok minút a dobre padol dúšok cognacu, samozrejme zo sortimentu Meukow. Claude si poručil Meukow VSOP na ľad, ktorý zakrátko pristál na stolíku pred ním. Uskol z neho raz, uskol druhýkrát a bolo po drinku. Čo myslíte, čo nasledovalo? Áno, požiadal o ďalšiu porciu VSOP. Pohár s druhým drinkom priložil k nosu, trochu si upil





Claude Bruggerolle v Košiciach



01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA

Claude Bruggerolle





01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA

a položil otázku: "Je to skutočne VSOP, čo mi servírujete?". Ubezpečil som ho, že samozrejme, ale nedalo mi to a nebadane som sa odplížil do zákulisia presvedčiť sa na vlastné oči. Predstavte si, že v tube od VSOP spokojne trónila fľaška XO, od VSOP odlišná len vo farbe pantera. Takže chybička sa vkradla a skutočne dostal XO namiesto VSOP, čo však Claude odhalil a dokázal, že sa v cognacu vyzná. Ostatne, o tom sa neskôr presvedčili partneri agentúry, ktorí sa zúčastnili prezentácie cognacov Meukow a Brugerolle. Nechýbali medzi nimi ani obchodní partneri dovozcu týchto cognacov na Slovensko fy. Gulík, ktorí prijali pozvanie na stretnutie s Claudom a pricestovali do Košíc z rôznych kútov Slovenska.

Blížila sa 18 hodina a Claude osobne vítal partnerov agentúry a hostí večernej prezentácie. Kytica ruží pre Anku Gulikovou z rúk prezidenta Testum Jaroslava Bilíka odštartovala misiu cognacov Meukow a Brugerolle v agentúre. Na žiadosť Clauda prebiehala komunikácia vo francúzštine za pomoci tlmočnice, avšak neskôr sme prešli v záujme úplnosti a presnosti odbornej terminológie do jazyka anglického, čo vyprovokovalo

mnohých prítomných k živej diskusii s mužom, sediacim v Cognacu na pomyslených dvoch stoličkách. Samozrejme len s nadsázkou, lebo obe prezentované značky spadajú pod jeho kompetencie.

VSOP podávané čisté i s ľadom vyvolalo otázky o spôsobe konzumácie cognacu. Zaujímavé je, že mladý cognac sa už v povojnových rokoch (pre mladšie ročníky uvádzame, že sa jedná o roky nasledujúce po druhej svetovej vojne t. j. po roku 1945) konzumoval s ľadom alebo s pridanou troškou vody prevažne ako aperitív. Vplyvom amerických filmov sa postupne tento spôsob konzumácie rozšíril i na whisky. A pretrváva dodnes. Večer sa postupne prehupol z časti venovanej VSOP do časti pod patronátom Meukow XO a čuduj sa svete, pre niektorých prítomných bol prvý degustovaný cognac tým, ktorý ich oslovil viac. To je na svete cognacu fantastické, každý si nájde tú svoju značku, tú svoju kvalitu na každú časť dňa. Nás teší, že svojou obrovskou troškou prispievame do tohto mlyna s nápojovou kultúrou a jej rastom.

Claude

Brugerolle

v Košiciach

TESTUM

Claude Brugerolle v Košiciach

Samotní výrobcovia cognacu však prichádzajú s novými výrobkami, kde kombinujú cognac s rôznymi prírodnými komponentmi a dosahujú prekvapivé chute. Jednou z nich je Meukow Vanilla, zmes Cognac Meukow VS a vanilky, ktorá sa mimo program dostala do sortimentu degustovaných značiek počas večera. Vychutnali si ju najmä prítomné dámy a podľa ich reakcií je zrejme, že master blender u Meukowa sa skutočne trafil do subtilnej ženskej chuti. Znamenité. Doporučujeme degustovať. Vanilka však nemôže osedlať pantera a tobôž Testum partnera tak, aby uháňal smerom od cognacu. Takže sme opäť po večeri naspäť a pokračujeme jedným z tromfov večera – Cognac Meukow Extra. Čo povedať, jednoducho paráda. Jemná mäkkosť a okrúhosť tohto skvostu nenechala nikoho na pochybách, že Meukow stojí takrečeno za hriech i keď pravdou je, že hriechom by bolo tento

skvelý cognac neskúsiť. A tak to bolo po zbytok tohto pamätného večera.

Claude je starý prefíkanec a na záver si nechal Cognac Brugerolle v kvalite Extra, ktorý sme podávali do obrích čaší, zručne roztočených Milanom Šefcom a naplnených Jankom Šuchtom. Obrad v agentúre už tradičný, ale pre našich hostí z Cognacu vždy nový, unikátny a vo svete nevidaný. Milan Šefc na úvod točenia čiaš demonštroval ich krásny zvuk a Claude nemohol inak, len sa skloniť pred jeho nádherou. Melódie obrích čiaš pomaly doznievali a večer sa spontánne prehupol do autogramiády nášho hosťa. Prítomní partneri agentúry si nenechali ujsť príležitosť rozšíriť svoje private zbierky o ďalší raritný kúsok – exemplár kvalitného cognacu s podpisom jeho tvorcu. Je nutné dodať, že nielen prítomní partneri obohatili svoje zbierky o takto poznačený cognac, ale aj

01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA



z rôznych dôvodov neprítomní partneri si podpis na príslušnú fľašu zabezpečili skorým nahlásením v agentúre. Prvý podpis sa usadil na jedinom exemplári Meukow Noc Plus Ultra, ktorý získal, ako inak, ambassador cognacu Rudo Trebatický. Vzápätí defilovali ďalší partneri a postupne sa presúvali Meukow Extra a Brugerolle Extra zo skladu do skriniek partnerov a následne do ich súkromných zbierok.

Počet partnerov agentúry sa pomaly uzatvára a my sme v tento pekný večer s potešením privítali ďalšieho fanúšika cognacu v našich radoch, p. Antona Juru. Claude šikovne a zručne využil túto príležitosť, osobne pripevnil menovku nového partnera na jeho skrinku, a ako inak, zhostil sa tejto úlohy so šarmom jemu vlastným. Nasledoval spontánny prípitok na privítanie nášho priateľa v agentúrnych vodách a večer pokračoval ďalším písomným prejavom hosťa z Cognacu. Mali ste možnosť sa s ním zoznámiť v úvode našej reportáže. Áno vážení, aj Claude zvečnil svoje dojmy

v kronike návštev a rozšíril tak písomné stopy reprezentantov tohto nám blízkeho regiónu krajiny galského kohúta na slovenskej hrude.

Z reakcií našich partnerov i prítomných dám bolo jasné, že sme boli svedkami, čo svedkami, priamymi účastníkmi ďalšieho vydareného večera v agentúre. Nemožno nepoznamenať, že prítomnosť reprezentantiek nežného pohlavia bolo mimoriadne príjemným osviežením celého podujatia, čo ocenil i Claude a na potvrdenie tejto nepopierateľnej skutočnosti zvečnil svoju telesnú schránku obkolesenú tromi šarmantnými ženami na pamäťovú kartu zázračného prístroja v rukách nášho dvorného fotografa.

V nás všetkých zostávajú nielen pekné momentky zo stretnutia s Claudom a jeho cognacmi, ale aj poznanie, že na prežitie veľkých chvíľ netreba veľa špekulovať. Stačí sa stretnúť s príjemnými ľuďmi, v príjemnom prostredí, s príjemnou témou...

Bolo by neodpušiteľné nepokračovať v tom.

Takže, do skorého videnia na ďalšom stretnutí s cognacom a jeho priateľmi.



01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA





David

C. Menuet

v Košiciach

„Anjeli z Grande Champagne budú prichádzať do Košíc stále častejšie. Ďakujem Cognac Embassy za nezabudnuteľné momenty strávené s milovníkmi cognacu.

Hrozno, oheň, dub a čas vytvárajú cognac.

Cognac vytvoril priateľstvo medzi nami.

Ďakujem za túto vzácnu alchýmiu.

Priatelia,

KAPURKOVA!

David C. Menuet



David C. Menuet, sympatický mladý muž, ktorý si vás získa svojou nenútenou bezprostrednosťou od prvej chvíľky. Tak sa to pritrafilo nám pred piatimi rokmi a takisto prezidentovi agentúry v júni tohto roku pri jeho návšteve v Cognacu. A tento jav postihol i partnerov agentúry pri prezentácii spoločnosti nesúcej jeho meno – Cognac Menuet. Pri mene sa trochu pozastavíme. Ako ste si možno všimli, v prvom vydaní spravodaja uvádzame Davidove priezvisko Croizet, avšak dnes ho uvádzame ako David C. Menuet. Nechceli sme vás zmiasť, o tom by som vás chcel ubezpečiť. Keď ste pozorne čítali druhé vydanie spravodaja, v reportáži z Vinexpo 2005 v Bordeaux v júni tohto roka uvádzame ako jednu z navštívených firiem Cognac Croizet. No a tu sú dôvody kozmetickej úpravy mena nášho hosťa. Rovnaké priezvisko mnohých miatlo a preto sa Croizet v Davidovom priezvisku scvrklo na „C“ a usadil sa tam Menuet. Tak, to by sme mali.

David prifrčal pravidelnou linkou z Viedne. Čakali sme ho na letisku, ostatne tak ako každú našu významnú návštevu. Po krátkej pauze na oddych sa David po vlast-

nej osi presunul do agentúry, kde sa konečne zoznámil s priestorom, o ktorom veľa počul, no videl ho doposiaľ len na fotografiách. Hikotu nebolo konca kraja. Reakcia úprimná, nefalšovaná. Načim však bolo pripraviť podrobný scenár prezentácie, ktorá bola naplánovaná na druhý deň Davidovej návštevy. Potvrdili sme si definitívny výber degustovaných značiek Cognac Menuet a následne sa rozpútala autogramiáda, ktorá dovedty určite nemala obdobu.

Pour l'amis de mon amis. Pre priateľov mojich priateľov.

Tak tento nápis sa zaskvel v zlatej farbe na mnohých desiatkach fliaš zo sortimentu Cognac Menuet a nás teší, že sme pre našich partnerov i iných záujemcov pripravili originálne darčeky pre svojich blízkych alebo obchodných partnerov s venovaním a podpisom majiteľa spoločnosti, ktorá má na svedomí jeho výrobu. Nezdá sa to, ale je to fakt vyčerpávajúce. Kto neskúsil, neuverí. Večer sa prehu- pol do neskorých hodín, tak sme teda ukončili prvý deň pobytu hosťa z Grande Champagne.



Hlavné aktivity druhého dňa začali v popoludňajších hodinách prijatím v historickej budove radnice na Hlavnej ulici. Aj z priložených fotografií môžete vidieť, že sa jednalo o mimoriadne príjemné stretnutie u primátora mesta Zdenka Trebuľu. V duchu sa vždy pousmejeme, keď nastane akt odovzdania knihy o meste a košického pasu. Ten pas skutočne na naše návštevy zaberá a pomáha vytvárať špecifický vzťah návštevníkov k nášmu mestu. Jednoduché a účinné.

Nasledovala krátka prechádzka po Hlavnej smerom do agentúry, kde už vrcholili prípravy na večernú prezentáciu. Maťo Beňo a spol. odvedli už tradične dobrú prácu a v hlavnej miestnosti to aj bolo vidieť. Nádhera.

Prví hostia – partneri agentúry na seba nenechali dlho čakať a David s ľahkosťou zvládol uvítacie formality. Potešiteľné je, že týchto spoločných večerov sa pravidelne zúčastňujú i naši partneri z Bratislavy, hoci vzdialenosť medzi našimi mestami vyzerala spočiatku odradzujúco. Ako vidieť, keď je niečo dobré, tak za tým ľud tejto krajiny príde. Zanedlho sa večer prehupol do svojej hlavnej časti. Prezident agentúry p. Bilík predstavil Davida, privítal ho medzi priateľmi cognacu v Košiciach a nič nebránilo tomu, aby David začal svoju one man show s názvom Cognac Menuet. A veruže to bola show ako sa patrí. Divákmi a mnohokrát priamymi účastníkmi boli takmer tri desiatky partnerov a ďalších pozvaných hostí, ktorí sa skutočne prirodzene nechali vtiahnuť do prezentácie. Ani sme sa nenazdali a v rámci rukolapného vysvetľovania hlavného sujetu prezentovaného diela sme sa mimovoľne presunuli do miestnosti zvanej zrkadlová sieň. Tu totiž na poličke čipia 20 centilitrové fľaštičky s tajomným obsahom.

David **C. Menuet**
v Košiciach

No, tajomným. Ako pre koho. Davidovi zažiarili očka, keď identifikoval malé suveníry, ktoré sme z neho vydrali počas návštevy vo februári tohto roka. Predstavte si názornú ukážku vzniku cognacu a jeho vývoj až po zrelosť ako sa patrí, vtesnanú do dvojdecových dávok vína určeného na destiláciu, výsledku prvej destilácie, následne výsledku druhej destilácie a dávky ukazujúce zmenu eau-de-vie na cognac v časovom rozpätí 3 mesiace až 40 rokov. No nezoberte to zo sebou, keď to vidíte a máte za úlohu výchovu a vzdelávanie v predmete cognac. Tak sme to teda naložili a v agentúre máme o jednu učebnú pomôcku navyše.

Pri výklade si David neodpustil zmienky o rôznych arómach, ktoré sa počas výroby cognacu vyvíjajú až nakoniec zakotvia v našich čuchových orgánoch tesne pred konzumáciou tohto skvelého nápoja. No a keďže fakt niet nad názorné učebné pomôcky, nasledovala samozrejme ďalšia. Kniha vôní. Neviete čo to je? Ani my sme nevedeli, kým sme na to na jednej z množstva výstav nenarazili. Vedieť odhaliť typické vône cognacu chce veľa tréningu a nutno podotknúť, že vytrvalého. Kým profesionálni alkoholicy z oblasti Cognac to majú takmer ako vrodennú deformáciu, my normálni sa s tým musíme popasovať inak. No a na to presne slúži kniha vôní. Jedná sa o čisté aromatické extrakty prírodných materiálov – potravín, surovín, rastlín, korenín, ktoré sú uväznené v miniatúrnych fľaštičkách a uložené v kazete pripomínajúcej knihu. Pootočením

David

C. Menuet

v Košiciach

kruhového uzáveru vôňu vyslobodíme z dočasného príbytku a skúška aromatickej citlivosti prítomných hostí môže začať. Tak ako vždy, bola to príjemná zábava. Zvyčajná reakcia po privoňaní totiž je, že adept má názov vôňu na jazyku, len to nevie vysloviť. Až po tom, ako sa názov dozvie, horlivo prikývne, že presne na túto vôňu, resp. látku túto vôňu uvoľňujúcu, myslel. Znovu sa potvrdil známy fakt o našej nevyvícenej čuchovej pamäti. Skutočne máme niekedy problém spárovať vnem získaný našim čuchovým receptorom s príslušnou informáciou v mozgu, čo to máme za smrad pod nosom. Výlet do sveta vôní bol zaujímavým osviežením, ale nás čakal ďalší degustovaný krásavec z Grande Champagne a tak sme sa naň vrhli.

Neskôr sme sa ocitli znovu v lese obrích čiaš, ktoré si nachádzali svoje miesto na veľkom zrkadle vyrobenom špeciálne pre tento účel. Apropó, povedali sme vám, že to zrkadlo musí byť absolútne rovné? Nie, no tak to už teraz viete. Jednoduchá murárska pomôcka zvaná vodováha nás utvrdila v tom, že čaše majú vyrovnaný parket na svoj slávnostný tanec. A bol to tanec nad tance. Milan s Jankom to s čašami roztočili ako sa patrí avšak ešte pred tým si David osobne vychutnal skvostný zvuk plynúci z obrej čaše. Tento obrad a nasledovný prípitok opakujeme pri každej prezentácii, a verte-neverte, vždy má v sebe zvláštne čaro, tajomnú grációznosť a rozžiaruje ľuďom tváre. Niekedy sa prichytím pri podozrení, či tie tváre nejasajú vďaka väčšej dávke cognacu v obrej čaši, no keď aj, svedčí to o dobre vygradovanom programe prezentácií v agentúre. Nadšeného štrngotu štíhlych čiaš sme sa akoby nemohli nabažiť a bol to skutočne zvuk zvukov.

Následná diskusia vyprovokovala niektorých účastníkov k odvážnemu pokusu. Predstavte si, že David pri výzve Milana Šefca nezaváhal a postavil sa k zrkadlu s odhodlaním naliať svoj cognac do roztancovanej čaše. S napätím sme sledovali, čo sa bude diať, ale pohroma



neprichádzala. Tento, s prepáčením, mladík zdvihol ľavú ruku tak, ako to videl u Milana a s rozžiarenou tvárou sunul tenký prúd tekutého zlata do krútiaceho sa ústia čaše zvanej obria. Zavládlo všeobecné nadšenie a bol to opätovne výborný dôvod na prechutnanie ďalšieho z Davidových výtvorov.



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVA



Keď sme si mysleli, že je už po všetkom, nestalo sa tak, lebo k zrkadlu sa postavila Danka Jurová. Niektorí páni sa možno uškrnuli, no Danka zvládla celú procedúru od točenia čaše až po jej naplnenie s obdivuhodnou ľahkosťou a mnohým svojou zručnosťou vyrazila dych.

Ej, bisťu, bol to večer!

A to samozrejme nebolo všetko. David sa s hrdosťou dediča starej cognacovej firmy zhostil obradu prijatia ďalšieho



01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA


David

C. Menuet

v Košiciach

partnera agentúry a osobne pripevnil štítok s menom Vladimír Pačai na osobnú skrinku menovaného. Nového partnera okamžite pozdravil a oficiálne privítal prezident agentúry p. Bilík a večer sa pomaly ale isto blížil k svojmu vrcholu.

Autogram na fľašu do súkromnej zbierky a fotografia z tejto chvíle bola pre mnohých tou povestnou čerešničkou na torte, ktorú sme spolu s Davidom v ten večer upiekli. Jeho podpisy sa usadili na takmer všetkých druhoch cognacu z jeho pivníc. Od 10 ročného, cez XO, Extra až k ročníkom. Pomaly sa nenašiel účastník tohto krás-

neho večera, ktorý by s takýmto vzácnym suvenírom neodchádzal domov.

Na Davidovi bolo vidieť príjemné prekvapenie z reakcií našich partnerov a dúfal, že to je posledný pracovný výkon večera. Nebola to však pravda a pero musel chytiť do ruky ešte raz. Nečakalo naňho totiž nič viac a nič menej ako zápis do kroniky návštev výrobcov cognacu, ktorí osobne navštívili agentúru a predstavovali svoju značku. A že to nie je také jednoduché ako sa na prvý pohľad zdá, môžete vidieť z fotografií. David sa však po intenzívnom zamyslení i tejto úlohy zhostil na výbor-



01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVA

nú a svojim podpisom potvrdenú výpoveď v kronike odovzdal do rúk Jaroslav Bilka. Prečítanie záznamu nenechalo nikoho na pochybách, že Košice, agentúra Testum a jej práca si získali ďalšieho obdivovateľa a priateľa.

I napriek vynikajúcej atmosfére nám nezostávalo nič iné, len sa zoradiť do zostavy, ktorú sme nacvičili špeciálne pre vyhotovenie záverečnej fotografie a nechať sa zvečniť našim dvorným fotografom.

No a keďže záver je preto záverom, že znamená koniec niečoho, tak aj prezentácia pod vedením usmiatého bojovníka z Grande Champagne sa pomaly chýlila ku koncu. David odišiel tak rýchlo ako prišiel. Jeho prítomnosť a optimizmus z neho sálajúci je akoby stále badateľná vždy, keď sa zadívame na ním podpísané exempláre v agentúre.

Ak neveríte, pridte sa presvedčiť.



01

02

03

04



COGNAC EMBASSY PICTURES

VISIT IN CASSOVIA



Tisíc a jeden spôsob ako vychutnávať cognac

Čistá tradícia

Vychutnajte si chvíle na konci jedla s pohárom chutného cognacu. Podávajte ho v poháriku zvanom tulipánka, aby ste mohli odhaliť jeho skutočný charakter. Potom sa kľudne posadte, oprite sa a postupne objavujte bohatosť jeho buketu a jemosť všetkých príchutí.

Inovatívny štýl

Cognac sa však môže podávať mnohokrát prekvapivým, novým spôsobom. Harmonicky sa vie zmiešať so sýtenou minerálnou vodou alebo s tonikom, kedy vznikne perfektný aperitív, ktorý si určite s priateľmi vychutnáte.

Na celom svete sa ľudia tešia na nové spôsoby podávania cognacu a s radosťou ich spoluobjavujú. V Spojených štátoch sú veľmi populárne long drinky s cognacom, v Japonsku sa často podáva vychladený long drink počas letných popoludní, alebo vhodne dopĺňa každý z chodov luxusného menu.

No a tu je pár tipov pre vás...

Cognac so sódou

2 cl cognac VSOP

ľad

sóda podľa chuti

Cognac tonic

2 cl cognac VS alebo VSOP

ľad

Tonic podľa chuti

Cognac fizz

2 cl cognac VS alebo VSOP

citrónová šťava

sóda podľa chuti

Cognac orange

2 cl cognac VS alebo VSOP

ľad

pomarančová šťava

podľa chuti



Bureau National Interprofessionnel du Cognac organizuje každoročne v spolupráci s Francúzskou asociáciou barmanov súťaž v miešaní cocktailov obsahujúcich cognac. Je to vynikajúca príležitosť na objavovanie nových chutí a ich kombinácií založených na cognacu. Budúci ročník súťaže navštívime a prinesieme obsahlu reportáž, zatiaľ uvidíme aspoň niekoľko víťazných receptúr.

Lancerfranc

2 cl Cognac

Ice cubes

Orange juice

A drop of strawberry liqueur

Convergence

1/7 VS or VSOP Cognac

1/7 Pineau

5/7 orange juice

A drop of strawberry liqueur



& COCKTAIL
barmanské súťaže BNIC

Hold-up

In a shaker:

A drop of cane sugar syrup

1/5 VS ou VSOP Cognac

A drop of Malibu

3/5 fresh orange juice

1/5 limon juice

Side-car

In a shaker:

1/4 limon juice

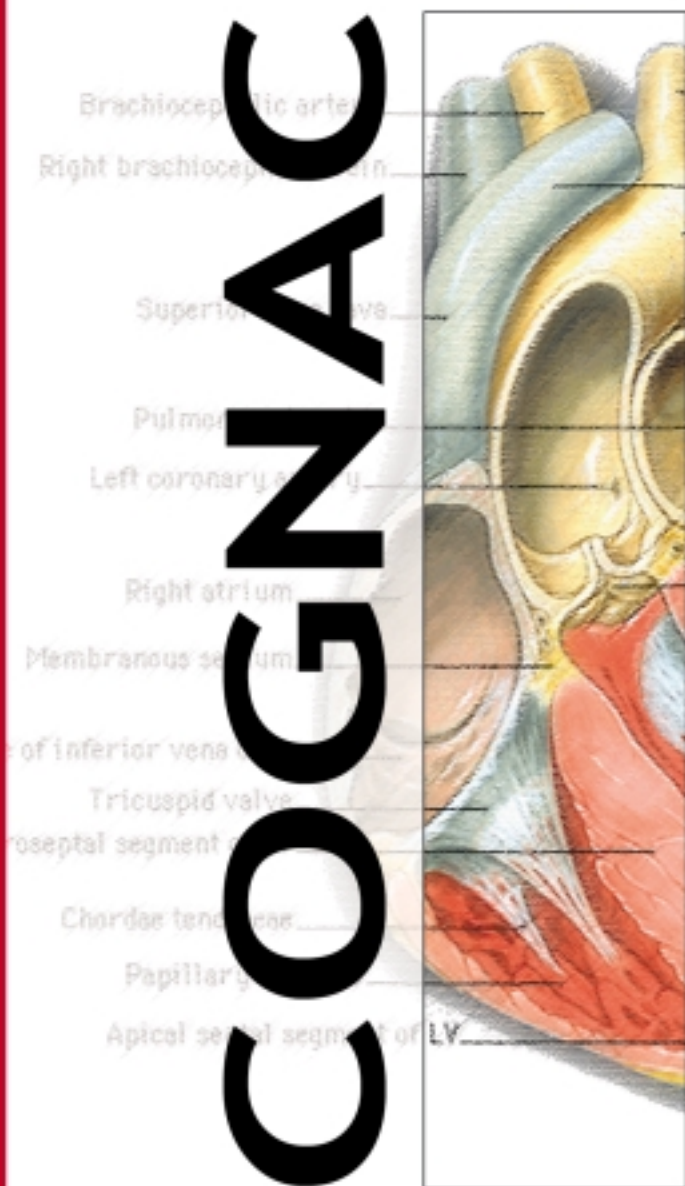
1/4 Cointreau

1/2 VS ou VSOP Cognac

Shake



COGNAC

a
ZDRAVIE

V posledných rokoch sme svedkami zaujímavého javu v správaní spotrebiteľov. Konzumenti si čoraz viac všimajú zdravotné účinky jedál a nápojov, ktoré požívajú a zaujímajú sa v stále zvýšenej miere o zdravotné aspekty výrobkov, ktoré nakupujú.

Nasledujúce riadky sú pokusom naznačiť základné výstupy z niektorých podrobných štúdií, ktoré skúmali ľudí obľubujúcich cognac a ktorí sú samozrejme jeho konzumentmi.

Na úvod je však dôležité zmieniť sa o niektorých faktoch, aby sme tieto štúdie dostali do správneho kontextu.

Cognac je podľa francúzskeho práva silný alkoholický nápoj s minimálnym obsahom 40% objemových jednotiek alkoholu, ktorý sa môže konzumovať čistý ako digestiv po jedle v prípade starších XO cognacov, alebo riedený rôznym spôsobom – vodou alebo podávaný s ľadom ako aperitív u cognacu mladého – VS alebo VSOP. Avšak i napriek mnohorakosti spôsobov konzumácie cognacu je potrebné upozorniť na jeho celkovú spotrebu s určitou mierou.

Cognac je unikátny výrobok ktorý pochádza jedine z regiónu Charente vo Francúzsku a nemal by byť zamieňaný s brandy. Robí sa výhradne z odrôd bieleho viniča a je viac produktom klímy a pôdy ako ľudských rúk. Jeho výroba je predmetom prísnej kontroly – Apelácie, ktorá je zakotvená do francúzskych zákonov a regionálnych vyhlášok, ktoré sa datujú už od mája 1909. Cognac sa tak od začiatku svojej výroby v 17 storočí dopracoval k jasným a presným štandardom.

Tieto zákony a vyhlášky pokrývajú každý z aspektov výroby cognacu až do takých podrobností ako je podmienka, že 90% hrozna musí byť z odrôd Ugni Blanc, Folle Blanche a Colombard. Tieto odrody majú tradične nízky obsah cukru i alkoholu. Holanďania už v 16 storočí zistili, že tieto vína nevydržia dlhšiu prepravu a boli nútení urobiť niečo pre predĺženie ich životnosti. Rozhodli sa „pretransformovať“ ich do „páleného vína - brandwijn“.



Francúzske zákony zakazujú pridávanie akýchkoľvek aditív do cognacu. Dokonca i látky ako sulfáty, ktoré konzumenti vyhľadávajú v červenom víne ale môžu v niektorých špeciálnych prípadoch spôsobovať alergické reakcie, alebo pridávanie menších množstiev cukru, ktoré sa našli v iných destilátoch a zvyšujú tak umelo kalorickú hodnotu týchto výrobkov, ktorá môže dosiahnuť úroveň 91 kcal a viac.

Tieto praktiky sú pri výrobe cognacu striktné zakázané, preto neprekvapuje fakt, že mnohí považujú cognac za najčistejší dnes dostupný prírodný produkt vôbec.

Cognac má mimoriadne nízky prírodný obsah cukru (0,32 g čo je cca 1,28 kcal na 4 cl) a jeho hodnoty sa stále monitorujú, fermentácia je obmedzená na menej ako 2 – 3 týždne. Vylúčené je kontinuálne lisovanie, povolené je len tradičné pomalé lisovanie horizontálnym systémom. A takto získaná čerstvá hroznová šťava dáva neskôr len približne 8% obsah alkoholu.

Podľa francúzskeho zákona musí byť cognac destilovaný dvakrát, neexistuje iná možnosť. Musí sa použiť výhradne destilačný prístroj typu Charentais – jediný povolený na destiláciu s maximálnym obsahom 25 hl, aby sa mohla kontrolovať kvalita v malých výrobných dávkach. Celý proces destilácie musí byť ukončený do 31. marca – 5 až 6 mesiacov po zobrať úrody hrozna v septembri / októbri. Zbytok roka sú Charentais distilérky v pokoji a klude po dobu 6 mesiacov a dokazujú tak, že kvalita pri výrobe cognacu nepozná kompromisy.

Nariadenia francúzskej vlády idú tak ďaleko, že špecifikujú druh dreva použitého na výrobu sudov. Musí to byť dub a tradične pochádza z lesov z Tronçais a Limousin vo Francúzsku. Toto drevo je preferované, nakoľko po mnohých rokoch bolo zistené, že cognac z neho môže extrahovať omnoho viac tanínu ako z ktoréhokoľvek iného druhu dreva. Starším cognacom dodáva buket, prirodzenú vyrovnanosť a chuť vanilky. Taktiež vek eau-de-vie a zrenie cognacu v dubových sudoch je určené predpisom na minimálne 2,5 roka pre VS, 4,5 roka pre VSOP, 6,5 roka pre XO a až potom sa destilát konečne stáva cognacom. Vzhľadom k tradičnému spôsobu zrenia v Cognacu sú dubové sudy len zriedka úplne vyprázdnené, udržiavajú sa i poloprázdne, aby sa uchovali pôvodné podmienky suda a jeho vplyv na cognac. Priemerný vek cognacu tak mnohokrát výrazne prevyšuje zákonom stanovené limity.

Napokon je potrebné zdôrazniť, že pri takom prepracovanom systéme kontroly od vládnej až po miestnu úroveň pri pestovaní viniča a výrobe vína v oblasti Cognac je jasné, že experimenty s geneticky modifikovanými surovinami tu nehrozia. V tomto smere nie je situácia u iných destilátov taká jasná. Mnohokrát sa používajú suroviny ako obilie alebo cukrová trstina (používané prevažne v potravinárskom priemysle), čím sa stupňuje tlak na ekonomické podmienky výroby a znižovanie nákladov použitím lacnejších geneticky modifikovaných surovín. Vzhľadom k ich prírodnému pôvodu je veľmi obtiažne ich prítomnosť kontrolovať.

V súčasnosti sa cognac skúma na niekoľkých vedeckých pracoviskách. Uvádzame aspoň niekoľko príkladov:

CHAUGIER a kol. (1998)

SFRI Laboratoire (Société Française de Recherche et d'Investissement) Bordeaux – France

Antioxidačný účinok cognacu bolo možné v súčasnosti sledovať len vďaka novému klinickému testu zvanému 3D Test. (Damage DNA Detection – Zisťovanie poškodenia DNA). Tento efekt majú na svedomí niektoré základné zložky vyskytujúce sa v dubovom dreve, menovite Ellagic Acid. Táto kyselinka má vo svojej výbave silný antioxidačný účinok, chrániaci DNA od antioxidačného poškodenia.

ARIMOTO a kol. (1998)

Faculty of Pharmaceutical Sciences and Graduate School of Natural Science and Technology, Okayama University, Tsushima, Okayama – Japan

Na rozdiel od etanolu a niektorých ďalších alkoholov bolo potvrdené, že cognac má antimutagénny efekt proti špecifickej skupine rakovinových jadier. Tento účinok je možný vďaka početným polyfenolickým zložkám obsiahnutým v cognacu. Ich prítomnosť je výsledkom dlhého zretia v dubových sudoch.

DAPORTO a kol. (2000)

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, University of Udine – Italy

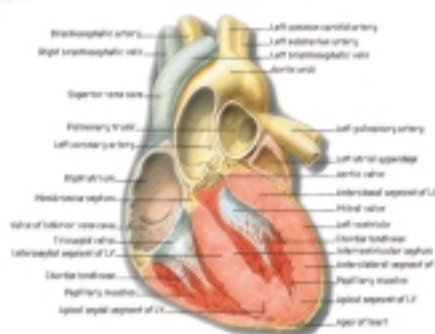
Táto partia skúmala účinok cognacu na tvrdnutie artérií a zistila, že ťažšie molekuly polyfenolov obsiahnuté v cognacu sú jedným z hlavných lovcov na chemické zárodky spôsobujúce neskôr kôrnatenie tepien.

Záver každej štúdie potvrdzuje pozitívny účinok

k o n z u m á c i e cognacu, nápoja ktorý sa môže stať „medicínou“ avšak len v prípade miernej konzumácie.

Hm, veď ani sirup proti kašľu nelógáme na litre...

COGNAC a ZDRAVIE





LHERAUD COGNAC