

TESTUM

ČO NETUŠIL KOLUMBUS



72

Léopold Gourmel COGNAC



04	Vzdelávanie a marketing trochu inak
05	Education & marketing in other way
06	Vstúpte do Cognac Academy
08	Sadko Mýtnik
12	Encyclopaedia
14	Kto sa nepýta...
15	FAQ & answers
16	Rarity po francúzsky
20	Rodisko cognacu
22	Keď sa povie Premier GrandCru
24	Rarissimes Gallery
28	Philippe Camus v Košiciach
34	Zázrak zvaný Alambic
36	Distillation in Alambic
38	Abeceda cognacu
40	Léopold Gourmel cognac
44	Léopold Gourmel Gallery
46	Olivier Blanc v Košiciach
54	Všetko začína v lese
56	Interview Philippe Camus
60	Katastrofa v Cognacu 2
62	Interview Olivier Blanc
66	Cognac Club Bratislava
72	Čo netušil Kolumbus

KATASTROFA V COGNACU



60

TESTUM NEWS – agentúrny spravodaj
Vydavateľ: Sadko Mýtnik – ACHAT
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, Jozef Veselý, Sadko Mýtnik, Peter Dubina, archív
Jazyková korektúra slovenských textov: Linda Šnajdárová
Jazyková korektúra anglických textov: Jaroslav Halás
Asistent redakcie: Roman Bruňacký
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 2006

RARITY PO FRANCÚZSKY RARISSIMES by CAMUS

Všetko sa to začalo, keď sa rodák z regiónu Angers Jacques Pionneau rozhodol koncom 19-teho storočia usadiť v meste Cognac. V rovnakom čase, v roku 1828, založil Abel Planat jeho vlastný Maison de Cognac: Abel Planat & C°. Týchto mužov nemohlo ani napadnúť, že sa cesty ich dvoch uznávaných rodín neskôr skrižia, aby vytvorili jeden z najšarmantnejších a autentických príbehov oblasti Cognac. Za tridsať dlhých rokov až do svojej smrti v roku 1858, za použitia svojej inteligencie a výborných kontaktov, vytvoril Abel Planat jednu z najprominentnejších spoločností. Jeho syn Oscar kráčaľ v šľapajách svojho otca, ale vďaka svojmu rozvinutému talentu sa rozhodol venovať inému remeslu. Stal sa z neho veľmi uznávaný a úspešný politik. Napokon bol k jeho mnohým povinnostiam v roku 1878 zvolený za primátora mesta Cognac. Vtedy si uvedomil, že nemá dostatok času na to, aby riadil a rozvíjal svoju spoločnosť.

Aby napravil tento problém, rozhodol sa v roku 1880 zobrať za spoločníka brilantného Josepha Pionneau (syn Jacquesa). Pod dozorom Oscara Planata, ktorý zomrel o 9 rokov neskôr, sa Joseph stal hlavným pivničným majstrom a naučil sa všetky aspekty tejto puntičárskej práce. Takto získané znalosti boli vždy nepostrádateľné v oblasti Cognac. Tento muž mal aj svoje heslo: „Kvalita nadovšetko“.

Vyzbrojený technickými znalosťami sa za veľkej podpory dobrého priateľa Comte de Grandsaignes, rozhodol nasmerovať svoju energiu na komerčné pestovanie, čo bola práca ktorú rozvíjal a dovedol k dokonalosti. Ako príklad môže byť uvedený fakt, že v roku 1910 bola jeho

firma tretím najväčším vývozcom koňaku do Spojených štátov.

Ako sa pozícia spoločnosti stále posilňovala, Joseph Pionneau bol ešte viac odhodlaný doviest kvalitu koňaku k dokonalosti a tak sa podieľal na výbere tých najlepších vín, procese destilácie a taktiež na procese starnutia. Po smrti Comte de Grandsaignes, sa jeho dlhoročný priateľ a geniálny spoločník Joseph Pionneau rozhodol v roku 1923 zmeniť meno spoločnosti na Pionneau & C°.

Joseph Pionneau zomrel v meste Cognac v roku 1932. Jeho syn Jacques prevzal podnik a roz-

hodol sa držať rovnakých hodnôt ako jeho otec:

„Ponúkať tú najlepšiu kvalitu alebo neponúkať nič“. V 70-tych rokoch mal Jacques Pionneau už 80 rokov a napriek stálej bdelosti cítil smútok z toho, že sa svet koňaku stal kvalitatívne jednotvárnym. Dokonca bol zvedavý, či ešte nájde kupca na vysokokvalitné produkty, ktorými si vytvoril svoju reputáciu.

S horkosťou a žiaľom sa obrátil na jednú osobu, ktorá podľa neho mohla ďalej udržiavať jeho rozdielny a prestížny odkaz: Michel Camus, riaditeľ Maison Camus, ktorý sa špecializoval na predaj vysoko kvalitných koňakov.

Predaj jeho spoločnosti bol smutný okamih pre Jacquesa Pionneaua, no zľahčila mu to skutočnosť, že mu Camus slúbil použiť jeho značku iba na predaj vysokokvalitných koňakov. Meno Pionneau sa tak stalo synonymom pre dokonalosť a vynikajúcu kvalitu.



RARITY

PO FRANCÚZSKY

RARISSIMES by CAMUS

Dom koňaku Camus je nezávislý a rodinou vlastnený od jeho založenia v roku 1863. Počas jeden a pol storočia svojej existencie, si vybudoval závideniahodnú medzinárodnú reputáciu vďaka výrobe vysokokvalitných koňakov.

Špecializujú sa exkluzívne na premium koňaky, Camus dnes využíva svoje tradičné postupy na výrobu výnimočných a ojedinelých koňakov určených pre pravých znalcov.

Tieto skryté poklady regiónu Cognac sú vhodné ako dar, zberateľský kúsok, alebo jednoducho pre unikátny zážitok z ochutnania toho najlepšieho alkoholického nápoja na svete.

President's Reserve

Všetko sa to začalo v roku 1863, keď Jean-Baptiste Camus založil dom koňaku Camus a to odštartovalo jeden z najúspešnejších príbehov vo svete kvalitných alkoholických nápojov. Všetko to bolo založené na jednom výnimočnom produkte: koňaku Camus.

Ďalšie tri generácie rodiny

Camus kráčali jeden a pol storočia po stopách Jeana-Bapiste. Venovali celý svoj život získavaniu skúseností a rozširovaniu mena Camus po celom svete. Vďaka ich snahe je v súčasnosti značka Camus synonymom pre najvyššiu kvalitu koňaku určeného pre pravých znalcov.

Dnes je dom koňaku Camus riadený predstaviteľom piatej generácie rodiny Cyrilom Camusom, ktorý prináša na trh koňak zvláštny a výnimočný. V ponuke nájdeme aj malé množstvo podpísaných fliaš jeho privátneho koňaku President's Reserve, čo je ročníkový nemiešaný koňak Petite Champagne 1971 (rok narodenia Cyrila Camusa).

V roku 2005 bolo na predaj uvoľnených iba 1692 fliaš, čo je časť zo siedmich sudov tohoto koňaku.

Zvyšný koňak bude uchovaný na ďalšie starnutie a každý rok z neho bude na predaj uvoľnených niekoľko fliaš, až pokiaľ ich neostane osemsto. Tých osemsto bude potom uchovaných v meste Cognac, aby si ho neskôr mohli užívať potomkovia rodiny Camus.



Každá fľaša tohoto Petite Champagne 1971 je označená číslom a osobne podpísaná Cyrilom Camusom.

Degustačné poznámky:

Farba: Čistá zlato-žltá farba

Vôňa: delikátna, jemná s prvkami jazmínu a akácia, korenie a kryštalizované ovocie

Chuť: Jemne drsná a elegantná so sladkými stopami po vanilke. Pomaly a jemný záver.

Grosperin:

Aby sme vám ponúkli tie pravé, vysoko kvalitné ročníkové koňaky, vybrali sme jedného z najspolahlivejších partnerov – pána Jeana Grosperina.

„Založil som svoju spoločnosť aby som mohol ponúkať výnimočné a netradičné koňaky, ktoré by inak neboli nikdy ochutnané, pretože by boli použité na vytvorenie zmesí a tak by ostali nespoznané.

Vďaka tomu, že som predtým pracoval ako obchodník v oblasti Cognac, som získal kontakty na najväčšiu skupinu drobných pestovateľov a liehovarníkov, a tých najlepších som si ponechal vo svojom adresári.

Bolo to pre mňa veľké a unikátne privilegium, že som mohol navštíviť tie najodľahlejšie pozemky a pivnice šiestich produkčných oblastí v Cognac a dostať sa tak ku malým množstvám vzácných ročníkových koňakov. Tieto koňaky sú svedkami minulosti, keď sa ešte na prepravu používali kone a liehovarníci strávili celú noc a deň pri stroji alambic, kde kontrolovali silu ohňa, ochladzovanie výparov...

Mojou filozofiou bolo vždy uchovávať tieto poklady v ich originálnych sudoch, kontrolovaných francúzskou vládou a fľaškovať ich pod dohľadom úradníka.

Táto práca bola najväčším potešením môjho života. A cítim sa ešte lepšie, keď vidím svojho syna Guilhema ako pokračuje v tom čo som ja začal. "

Jean Grosperin

TESTUM

KEĎ SA POVIE

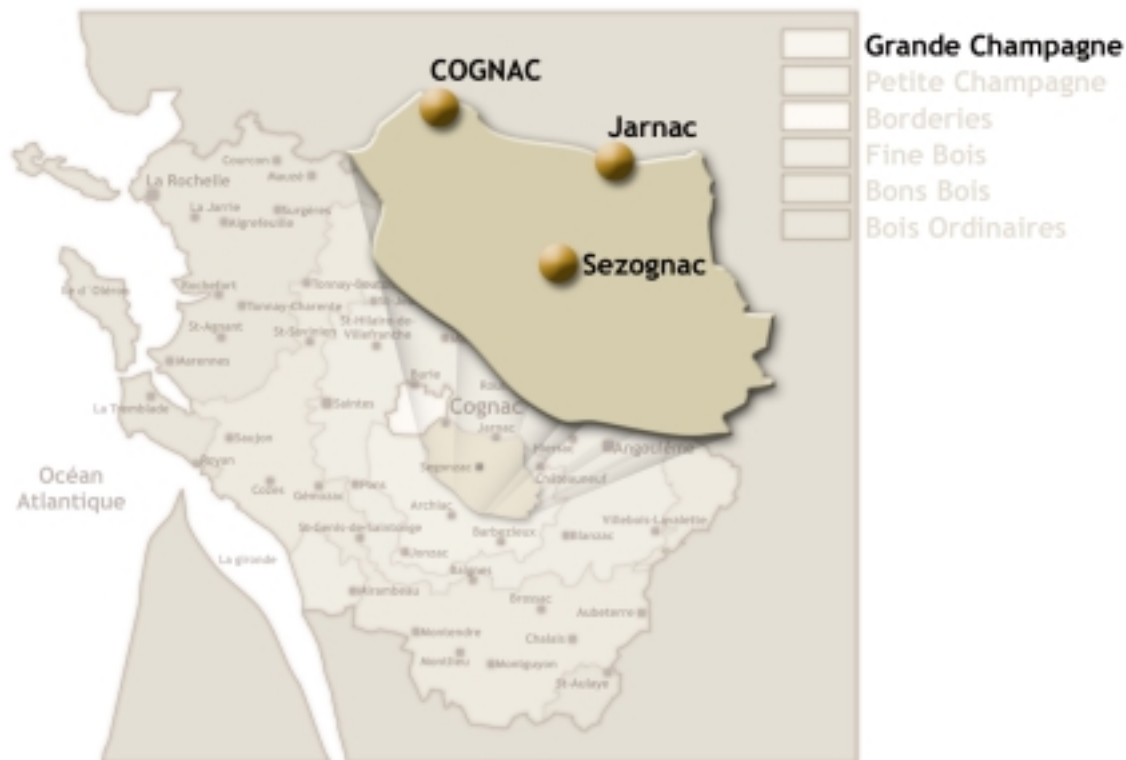
Premier Grand Cru

Názov vo vás určite vyvoláva známy pocit, že ste už toto slovné spojenie počuli, no neviete si presne spomenúť kedy, kde a v akých súvislostiach zaznelo. Tak vám trochu pomôžeme.

Na inom mieste spravodaja prinášame informácie o vymedzenom území regiónu Cognac, ktoré je tvorené šiestimi produkčnými oblasťami, tzv. Crus. Ich definovanie, ergo určenie presných hraníc bolo procesom nie jednorázovým a dnes možno s určitostou povedať, že nie jednoduchým. Ak si uvedomíte, že určením hraníc produkčných oblastí sa jeden výrobca ocitol v najlepšej oblasti a jeho sused v oblasti menej hodnotenej, tak je to jasné ako obloha nad vinicami v dobe oberačiek. Odhladiac od súvisiacich treníc a zmenených osudov mnohých malých domov cognacu po presnom definovaní produkčných oblastí, nesporný je fakt, že len jedna oblasť mohla byť prvá, veľká, najlepšia.

Grande Champagne – Premier Grand Cru.

Niektoré historické pramene prekvapivo uvádzajú, že prvá zmienka o Grande Champagne ako o samostatnej geografickej jednotke pochádza už z 11. storočia. Nech je ako chce, zaslúženým pomenovaním najlepšia produkčná oblasť alebo Premier Grand Cru sa hrdí od povojnových rokov, kedy boli určené hranice všetkých produkčných oblastí,



TESTUM

Grande Champagne predstavuje pri pohľade na mapu regiónu Cognac jeho geografický stred. Leží južne od mesta Cognac, na ľavom brehu pôvabnej rieky Charente, jedného zo symbolov oblasti zrodu cognacu. Z celkovej rozlohy regiónu Cognac zaberá len niečo okolo 15%, ale celkovým významom a vplyvom na priemysel cognacu, jednoznačne dominuje.

Bohatá úroda viniča Ugni Blanc je výborným predpokladom na výrobu vína určeného na dvojitú destiláciu a následné zrenie destilátu v dubových sudoch.

Rozloha oblasti Grande Champagne je 37 500 ha, pričom vinice pokrývajú presne 13 159 ha s dominanciou už spomínanej odrody Ugni Blanc.

Hustota viníc v Grande Champagne je najvyššia zo všetkých produkčných oblastí, čo sa pripisuje jej vynikajúcej geologickej stavbe, mimoriadne vhodnej na hlavnú ekonomickú aktivitu tohto regiónu.

Je to pásmo kriedového vápenca, ktoré plynulo prechádza do 2 milióny rokov starého pásma kameňa z obdobia Conician, po ktorom je pomenované aj hlavné mesto a centrum oblasti - Cognac. Toto kamenité pásmo leží z časti pod mestom a popri brehu rieky Charente. Kameň z tejto vrstvy používali miestni obyvatelia po stáročia ako prirodzený stavebný materiál a bola z neho postavená väčšina tunajších domov. Zahŕňajúc iba niekoľko tisíc hektárov viníc, táto oblasť skrýva rozmanité terény. V údolí Charente je po celý rok mierne počasie. V dávnych dobách bol v tejto oblasti plytký oceán s množstvom ustríc. Kombináciou týchto prírodných podmienok sa vytvorila výnimočná pôda, ktorá je v súčasnosti drobná, vápencová, zmiešaná s trochu ílu. Obsah vápenca v pôde je tu skutočne vysoký a na väčšine územia prevyšuje 60%. Takýto druh pôdy sa vďaka týmto vlastnostiam správa ako veľká špongia, ktorá nasiaknutú vodu zo zrážok pomaly uvoľňuje na povrch a bez problémov zásobuje vinice vodou aj počas horúcich letných dní. Vinič, ktorý tu rastie, má korene zapustené úctyhodne hlboko, dosahuje až do hĺbky 25 - 30 m. v mäkkej pôde. Podľa miestnych pestovateľov a výrobcov je tento detail určujúcim faktorom vysokej kvality tu dorábaných cognacov. Vinič vďaka hlbokým koreňom absorbuje množstvo minerálov, ktoré dodávajú koňaku jeho príjemný buket zložený z pestrých, postupne sa uvoľňujúcich vôní, ktoré by ste márne hľadali v nápoji z iných produkčných oblastí.

Právom sú tak na svoje výrobky hrdé firmy pôsobiace v tejto prestížnej oblasti. Mená ako Cognac Frapin (vlastníci najrozsiahlejšie vinice v Grande Champagne), Cognac Delamain, Cognac Menuet a mnohé ďalšie, vyrábajúce cognac výhradne z najlepšej oblasti.

Premier Grand Cru - Grande Champagne



Premier
Grand Cru

gallery

RARISSIMES by CAMUS

GRANDE CHAMPAGNE 1971

Na nos pôsobia vône škoricice, čerstvého tabaku, korení a sladkého drierka. Chuť je dlhá a jemná s prvkami vanilky. Rancio je badateľné v závere.

GRANDE CHAMPAGNE 1971

The nose has a touch of cinnamon, Virginia tobacco, spices and liquorice. The palate is long and sweet with a hint of vanilla. The "rancio" is very evident in the finish.





gallery

RARISSIMES by CAMIUS

PETITE CHAMPAGNE 1974

Lahká vôňa s prvkami medu a zrelého ovocia. Chuť je silná a trvácna, dominuje v nej citrusové ovocie a zázvor.

PETITE CHAMPAGNE 1974

Nose is light, with a touch of honey and ripe fruits. The palate is direct, with a dominant of citrus fruits and ginger and a very nice persistency.

gallery

RARISSIMES by CAMUS

TESTUM
NEWS

GRANDE CHAMPAGNE 1980

Veľmi čistá farba. Silná vôňa so stopami po čerstvom tabaku. Má slabú vanilkovú chuť a ľahké rancio.

GRANDE CHAMPAGNE 1980

Very clear colour.
The nose is very powerful with a touch of Virginia tobacco.
The palate has a faint vanilla taste.
Light " rancio".





gallery

RARISSIMES by CAMIUS

PETITE CHAMPAGNE 1989

Ľahká slamová farba. Delikátna a príjemná vôňa s prvkami exotického ovocia. Chuť je čistá a trvácna. Mladý koňak s elegantným ranciom.

PETITE CHAMPAGNE 1989

Light, straw-coloured hue. The nose is delicate and pleasant with a touch of exotic fruits. The palate is clean and persistent. Young but already very elegant cognac with light "rancio".

PHILIPPE CAMUS

V KOŠICIACH

REPORTÁŽ Z NÁVŠTEVY

„Všetko už bolo napísané mojim synovcom Cyrilom.

Ja už len dodám, že som tu strávil nezabudnuteľný večer prezentáciou koňakov Rarissimes, ktoré sa líšia od normálnej ponuky.

Bolo jednoducho výborné byť tu s vami všetkými a zdieľať s vami to obrovské nadšenie. Nikdy nezabudnem na moju návštevu Košíc a firmy Achat.

Hlboká vďaka za vašu láskavosť a úprimne gratulujem.“

Philippe Camus

Možno si to v tomto hektickom tempe ani neuvedomujeme, ale uplynul takmer presne na deň rok od chvíle, kedy sme privítali prezidenta najväčšej nezávislej rodinnej firmy z Cognacu p. Cyrila Camus v Košiciach. Prišiel ambiciózny mladý muž, ktorý okamžite pochopil podstatu činnosti a cieľov agentúry, a stal sa našim podporovateľom. Pre nás je mimoriadne príjemným poznaním, že Cyril Camus nie je jediný príslušník tejto starej rodiny, ktorý nás osobne navštívil a podporil. V jeho šlapajách kráča jeho strýko, Philippe Camus.



TESTUM

PHILIPPE CAMUS

V KOŠICIACH



Ale také jednoduché to zas nebolo...

Komunikácia s Philippom o jeho návšteve v Košiciach a prezentácii ročníkovej kolekcie nesúcej názov Rarissimes by Camus bola síce stručná, ale výstižná. Od začiatku bolo jasné, že prezentácia je v záujme oboch strán, ale nájsť finálny termín bolo asi najkomplikovanejšie zo všetkých návštev z Cognacu v Košiciach.

Popravde treba povedať, že komunikácia spočiatku prebiehala cez exportnú kanceláriu v Londýne, ale keď tá ku konkrétnemu záveru nesmerovala, načim bolo udrieť priamo na Philippa. Tak sa aj stalo a nakoniec sme našli kompromis, ktorý rešpektoval pracovnú vyťaženosť nášho hosťa z Francúzska, urobil zadosť i jeho dlhšiu dobu plánovanej rodinnej

udalosti a bol popritom všetkom v súlade s našimi plánmi. Konečný termín bol definitívne potvrdený a tak nič nebránilo rozoslaniu pozývacích SMS pre partnerov agentúry na prezentáciu Rarissimes by Camus, vedenú členom rovnomennej rodiny.

Podľa zaužívaného postupu sa do Košíc v predstihu dostavil exportný manager spoločnosti Cognac Camus pre strednú a východnú Európu p. Andy Zdan-Michajlowicz, ktorý mimochodom sprevádzal aj Cyrila pri príležitosti otvorenia priestorov agentúry v apríli minulého roku. Andy priletel posledným letom z Prahy, ktorý pravidelne pár minút mešká, avšak tentokrát sadol o 15 minút skôr, takže sme sa na letisku minuli. Rýchly presun do centra a kontakt na recepcii nás presvedčil, že pricestoval v poriadku, ale on osobne v poriadku nebol. Chríпка si nevyberá



TESTUM

PHILIPPE CAMUS

V KOŠICIACH



ani v zahraničí a sadla Andymu na plecía s razanciou mimoriadnou. Pomaly sa dokrivil do recepcie a nám bolo jasné, že ranný business míting bude mimoriadne krátky, pravda, ak sa vôbec uskutoční.

Uskutočnil sa a skutočne bol krátky. Jeho záver sa niesol vo výbere vhodnej liečebnej kúry, aby sa Andy mohol večer zúčastniť prezentácie vzácných ročníkových cognacov, noviniek v sortimente Camus. Do užšieho finále postúpila kúra s Coldrexom a kúra pozostávajúca z popíjania horúceho piva s aspirínom, šťavou z polovice citróna a jednej lyžičky mletej škorice. Andy nezaváhal, a s dôverou sa rozhodol uprednostniť alternatívnu medicínu. Pred produktom medicíny modernej zvíťazila horúca pivná kúra. Jeho večerná kondícia bola dôkazom, že táto voľba bola fakt výnimočne dobrá.

Kým sa Andy kuríroval v tichu svojej izbičky, popoludňajší letúň z Prahy priniesol vo svojich útrobach Philippa Camus, ktorý stál vzorne nastúpený v priletovnej hale, čakajúc na odvoz na miesto činu. Predtým, ako sme mu to miesto predstavili, zložil pár kusov svojej batožiny v mieste ubytovania, ktorým je už tradične penzión najbližšie položený k sídlu agentúry. Prechod chodbou ku vchodu do budovy s vitrínami vo farbách Cognac Camus nenechal Philippa na pochybách, že sa nachádza na mieste, ktoré má k menu Camus blízky vzťah. Po vstupe do priestorov agentúry zostal akoby zapichnutý do huňatého koberca a po chvíľke sa váhavým krokom pohol do hlavnej miestnosti a klesol do jedného z kresiel. Ihneď nás upozornil, že jeho váhavý krok nemá na svedomí jeho pravý operovaný bedrový kĺb, ani ľavý bedrový kĺb pripravený na operáciu, ale sila zhmot-





nenej myšlienky, tak unikátnej vo svete, že nevdojak ho prinútila klesnúť a vyjadriť obrovský obdiv k tomuto dielu a jeho tvorcom.

Philippove prekvapenie nás však nemohlo zastaviť v rešpektovaní pripraveného programu. Nasledovalo prijatie na radnici, kde nás viceprimátor Čušo vítal už pred priestormi na ceremoniál určenými. Philippe sa neuveriteľne uvoľnil a nebyť ďalšieho programu viceprimátora, kvákame tam doteraz. Skutočne. Vzhľadom k absencii tlmočníka z a do jazyka nášho priateľa z Francúzska, ujal som sa tejto úlohy, avšak v jazyku anglickom. No a keď sa Philippe rozplýval nad všetkým, čo ho v to krátke, ale na zážitky bohaté popoludnie postretlo, padlo do éteru slovo, ktorého autorstvo si neskromne, ale pravdivo pripisujem. Philippe bol prostě „udojmený“. Ak vás napadne iný, priliehavejší výraz na ang-

lické „impressed“, dajte mi, prosím, vedieť. Budem rovnako ako Philippe „udojmený“ a navyše povďačný. Séria vtipných poznámok smerujúcich ku košíckému pasu a jeho novému držiteľovi, bola taká prirodzená a tak uvoľňujúca, že sme sa na nej bavili ešte počas večernej prezentácie.

Po príjemných chvíľach na radnici sme sa presunuli do agentúry a Philippe do hotela na krátky odpočinok. Keď sme si uvedomili jeho vek, zdravotný stav a cestu, ktorú od skorých ranných hodín prekonal, tak mu ten popoludňajší šlofik skutočne patrilo.

Večer sa blížil a rovnako sa blížili do agentúry i dve postavy. Takmer z chričky vyliečený Andy a na operáciu kĺbu objednaný Philippe. Dvojica zdravotne nie úplne v najlepšej forme, avšak pripravená podať špičkový výkon pri prezentácii špičkových výrobkov. A ako inak, tak to aj bolo.



PHILIPPE
CAMUS
V KOŠICIACH

PHILIPPE CAMUS

V KOŠICIACH



Philippe vybral na degustáciu ročník 1969 s menom Pionneau, ďalej vintage 1980 a 1989. Jeho slovo bolo pre nás rozkazom a zakrátko stáli menované fľaše v úhľadnom rade pripravené na večerné defilé, ktoré sa pomaly, ale isto blížilo. Na večer však bolo pripravené ešte jedno prekvapenie. Valrhona. Aj vám sa tak pletie jazyk pri vyslovení tohto slova? Ktosi poznamenal, že keby sa tak volal, tak si dá zmeniť meno v momente. Nuž čo už, meno je meno. Ale čo sa za tým menom skrýva? Čokoláda par excellence, vážení! Čistá, alebo v kombinácii s mandľou, kávovým zrnkom, bisquitom. Jednoducho, ohromnosť! Jeden z našich najvernejších partnerov a dovozca tejto lahôdky dodal ucelený sortiment čokolády Valrhona nielen do svojej siete predajní Delikatesso, ale aj na dnešný večer. A že sa jednalo vskutku o kvalitu nevídanú, venujeme jej pár stránok na inom mieste spravodaja. Poďme ale naspäť k tekutému potešeniu a k ľuďom okolo neho.

Takže zjavne preliečený Andy, sa s úsmevom na tvári zdravil s niektorými prichádzajúcimi partnermi agentúry takmer ako starý známy. Dôvod bol skutočne jednoduchý – mnohí s ním strávili pár príjemných hodín počas minuloročnej návštevy Cyrila Camus. A už samotný príchod našich partnerov predznačoval, že nás čaká opätovne ďalší večer z radu príjemných.

Pozvaní hostia sa pomaly schádzali a my sme s radosťou zaregistrovali mohutné zastúpenie našich priateľov z Bratislavy, ktorí merali dlhú cestu na stretnutie s Philippom a cognacmi, ktoré reprezentuje. Ak ste však pozorne pozerali predchádzajúce vydanie spravodaja, určite ste si všimli upútavku na Cognac Club v Bratislave, ktorý sa pripravuje v spolupráci s našou agentúrou v krásnych priestoroch v centre mesta. No a tu kdesi možno hľadať tajomstvo zvýšeného záujmu nadšencov cognacu z hlavného mesta o Philippovu prezentáciu.



ku – aby sa jeho meno – Pionneau – objavilo len na výnimočnom cognacu. Podaním ruky obchod završili a dohodli sa že čerstvý destilát z toho roku (1969), bude tým výrobkom, ktorý bude niesť meno svojho tvorcu. Pionneau.

Predstavte si teraz toho 21 ročného mladíka ako zrelého šesťdesiatnika, ktorý vám túto osobnú príhodu s pohnutím podáva a budete mať zimomriavky na celom tele, tak ako sme ich mali my. História jednej značky cognacu snáď v hmatateľnejšej podobe nemôžete zažiť. Podme však do súčasnosti, ktorá v tento pamätný večer pokračovala degustáciou vybraných ročníkov z dielne monsieur Groperrina. I tieto výrobky do svojej distribúcie získala rodina Camus a Philippe ich zahrnul do špeciálnej kolekcie – Rarissimes by Camus. Prechádzali sme ročníky tak ako ich vybral Philippe a ani sme sa nenazdali, prišiel čas večere. Rýchly bufet v blízkom restauante a hajde nazad, degustovať o dušu. Hostia mali po večeri na výber – pokračovať v degustácii prezentovaných ročníkov, alebo sa zveriť do starostlivosti kvality Extra od rodiny Camus. Druhá voľba víťazila u väčšiny prítomných avšak Philippe na výber nemal. Čakalo na neho viac ako šesť (!) desiatok prezentovaných fliaš. Nebojte sa, nie skonzumovať, ale osobne podpísať, aby skončili v súkromných zbierkach partnerov agentúry Testum a ďalších hostí.

Philippe nevychádzal z úžasu. Už neviem koľkýkrát za večer sa vyznal z obrovského uznania projektu Testum a práci na jeho realizácii. Bol ďalším z radu ľudí z Cognacu, ktorí bez okúňania uznali svetovosť toho čo robíme spoločne s našimi partnermi a otvorene sa prihlásil k podporovateľom a nadšeným propagátorom tejto myšlienky.



Dnes večer sme boli svedkami ešte jednej, mimoriadne príjemnej zmeny. Sadko totiž zmenil sedenie na školský spôsob, teda aby každý hosť sedel čelom k prednášajúcemu, čo umožnilo ich bezprostrednejší kontakt s Philippom a navyše podnietilo ich pozornosť.

Na prekvapenie skúsenejších partnerov, nezačal Philippe najmladším ročníkom, ale udrel hneď na hlavný tromf večera – Cognac Pionneau, s podtitulkom 1969. Tušíte správne, bol to cognac destilovaný v roku 1969, a vzhľadom k výnimočnej kvalite destilátu sa jeho vtedajší majiteľ rozhodol uchovať ho ako ročníkový pod dohľadom BNIC. Flaškuje sa s prirodzeným obsahom alkoholu 56,4 %. Sila! A verte, že príbeh, s ktorým je spojený jeho zrod a osoba Philippa Camus, je ešte silnejší. Philippe bol totiž ako 21 ročný mladík prítomný v kancelárii svojho otca Michela Camus, ktorý ho v tom čase zaučal do tajov rodinného podniku, keď prišiel monsieur Pionneau za Michelom a ponúkol mu svoju firmu na predaj. Mal len jednu podmien-

„ Robíte ohromnú vec pre cognac. Ďakujem Vám.“

K týmto jeho slovám fakt niet čo dodať.

**PHILIPPE
CAMUS
V KOŠICIACH**

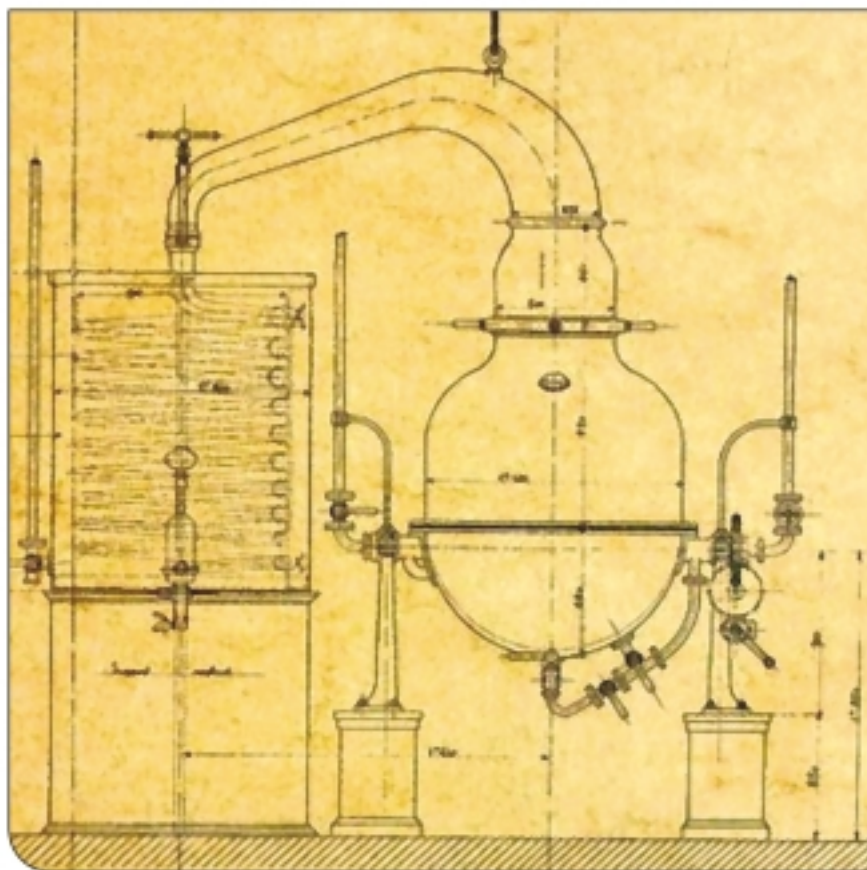
ZÁZRAK ZVANÝ ALAMBIC

Distillation in Alambic

Je načase, aby sme si poodhalili niečo z tajomstva základov výroby nápoja, ktorý predstavuje nosnú tému každého príspevku v tomto spravodaji. Aby som bol presný, takmer každého príspevku. Nuž, je to tak, cognac sa rodí z hrozna pestovaného na krásnom kúsku územia Francúzska, ktoré sa následne transformuje na ľahké víno, aby samotný akt zrodu nápoja našiel svoje miesto v destilačnom prístroji. V skutku, dvojitá destilácia vína v aparáte zvanom Alambic je tým bodom zlomu, koncentrácie a zhutnenia všetkých kvalít sústredených vo viniči. No a dnes sa bližšie pozrieme na onú pôrodnicu – ergo destilačný prístroj. Nebolo by však od vecí pozrieť sa trochu do histórie a uzrieť tieto magické trubky v kontexte dejinného vývoja.

História destilácie

Alambic destilácia je veľmi stará technika, ktorú používali starí Číňania už 3000 rokov pred našim letopočtom, východoindické národy takmer 2500 rokov, Egyptania 2000 rokov, Gréci 1000 a Rimania 200 rokov pred našim letopočtom. Je to už raz tak, sťa by dejiny ľudstva boli nerozlučne spojené s dejinami destilácie. V samých začiatkoch všetky spomínané kultúry vyrábali tekutinu, ktorú neskôr Arabi nazvali alkoholom a používali ju najmä na liečebné účely a v záujme prekrytia pachov všedného dňa i na



výrobu parfémov.

Niekedy v šiestom storočí, avšak už letopočtu po Kristovi, začali Arabi inváziu do Európy a súčasne s mocenskými chýtkami vyviezli aj techniku destilácie. Alchymisti a mnísi ako vtedajší nositelia pokroku a vecí nových, proces destilácie progresívne vylepšili, čo sa odrazilo v lepšej technike samotného procesu i v zlepšení zariadenia, v ktorom sa tento výnimočný proces realizoval.

Ak sa zameriame na históriu destilácie na území dnešného Francúzska, stačí spomenúť

jedno meno – Arnaud de Villeneuve. Na prvý pohľad meno ničím výnimočné. Ak vám však zvestujeme, že tento chlop bol prvým Francúzom, ktorý v roku 1250 destiloval víno, tak brvu určite načim zdvihnúť. Navyše ho nenapadlo nič iné, ako výsledok destilácie nazvať eau-de-vie alebo Voda života a to je už počín v histórii cognacu vskutku pioniersky. Pre úplnosť dodávame, že terminus technicus – Voda života – sa vzťahoval k jej účinkom, resp. k účinkom, ktoré jej pripisoval monsieur de Villeneuve a to schopnosť predlžovať život.

Vznik prístroja zvaného Alambic

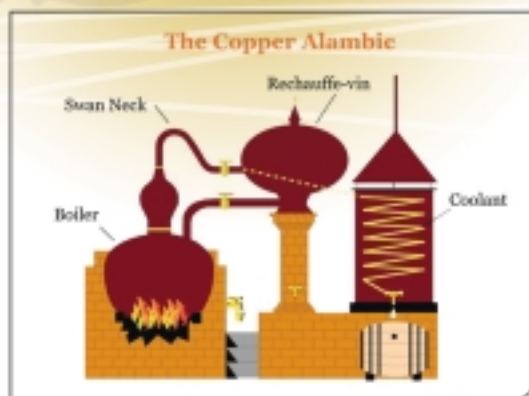
Ako je už z kontextu známe, dnes používané destilačné prístroje resp. zostavy v oblasti Cognac sa nazývajú Alambic. Prapôvod tohto slova musíme hľadať hlboko v dejinách ľudstva a k jeho

prvému predchodcovi sa dopátrame u starých Grékov. Slovičko „Ambix“ je totiž grécke slovo označujúce nádobu v tvare vázy s malým otvorom. A určite vás neprekvapí, že nádoba tohto tvaru bola súčasťou destilačného aparátu tej doby. Arabský vplyv v histórii destilácie sme už spomínali a odrazil sa i v samotnom názve procesu destilácie. Arabi totiž zmenili grécke slovo „Ambix“ na „Ambic“. No ak skúsíte pridať k tomuto už arabskému slovu predponu, ktorú ovláda asi každý mudrc tváriaci sa že pozná pár slov z tejto pre nás hatlaniny, dostanete názov prístroja z titulku. Áno vážení. Slovičko „Al“ je tým mostíkom k „Ambic“. Takže tu máme Al Ambic, v ktorom neskôr Európania spojili tieto slovička do jedného, čím definitívne vzniklo slovo – alambic.

V Európe sa do destilačného víru zapojili najmä Holanďania, Francúzi, Íri a Škóti (okrem iných i ďalšie národy) niekedy okolo 15. storočia a následne v storočí 16-tom. Vytvorili napitky ako gin (Holanďania), whisk(e)y (Škóti a Íri), armagnac (Francúzi) a samozrejme cognac (opäť Francúzi).

Ak kapacita destilačného aparátu priamo súvisela s účelom destilácie, potom tvar prístroja sa menil podľa krajiny, v ktorej sa celý proces realizoval. Nie inak tomu bolo v regióne Cognac. Kde sa vzal, tu sa vzal, objavil sa Chevalier du Croix Marron a okolo roku 1600 priviedol k dokonalosti eau-de-vie zavedením dvojitej destilácie. Konečný vzhľad, po našom design, dali destilačnej zostave Chaptal (1780) a Adam (1805), ktorým sa tiež podarilo dramaticky zvýšiť účinnosť destilácie. Tento prístup si postupne osvojili všetci závisláci na destilácii v oblasti Cognac, ktorí sa neustále snažili nájsť cesty ako dosiahnuť najvyššiu kvalitu ich výrobkov a tokom času priviedli tak design opachy Alambic ako aj metódu dvojitej destilácie k vrcholu dokonalosti. Tomu sa povie guráž.

Už sme sa zmienili o fakte, že



destilácia nebola výsadou francúzskych výrobcov, ale opantala si aj iné končiny našej matičky zeme.

V Amerike sa taktiež veselo destilovalo a dokonca brandy, ktoré destiloval otec Duran z misie Santa Barbara bolo destilované dvakrát. Od destilácie vína na brandy sa postupne upúšťalo, resp. používali sa destilačné metódy ktorých výsledkom boli výrobky lahodiace chutiam tamojších konzumentov. Až o mnoho desiatok rokov neskôr, v 80. rokoch minulého storočia sa niektorí výrobcovia kvalitných vín rozhodli, že už je čas na výrobu komplexného brandy z Californie. Dnes ak niektorý výrobca brandy používa „alambic“ a vyrába brandy podobným spôsobom ako sa vyrába cognac, môže svoj výtvor nazvať Alambic brandy.

Alambic – destilácia typická pre cognac

Najznámejší výrobcovia alambic – Binaud, Chalvignac, Mareste, R. Prulho a tvorca vlastného prístroja Jean-Louis Stupfler sídlia v Cognac a používajú osvedčené pôvodné materiály. Alambic sa vyrába z bronzy a medi. Niektoré časti prístroja, neovplyvňujúce kvalitu cognacu alebo brandy môžu byť vyslovene z praktických dôvodov vyrobené z nerezovej ocele (klapky, ventily, kondenzačné nádoby). Avšak meď zostáva stále najdôležitejší kov používaný na výrobu alambic prístrojov. Jej vlastnosti ju k tomu predurčujú. Je vynikajúci vodič tepla, odoláva korózii z ohňa a vína, citlivo reaguje s vínnymi komponentmi a masťnými kyselinami (táto vlastnosť bola vždy veľkým plusom pre výslednú kvalitu brandy alebo cognacu). A na záver – je spoľahlivým katalyzátorom reakcií medzi zložkami vína, ktoré pri jeho vývoji a destilácii navzájom reagujú.

A kruh je uzavretý. Tešme sa spoločne na ďalšie výsledky varu vína v alambic.

ZÁZRAK ZVANÝ ALAMBIC





Abeceda cognacu alebo aby bolo jasno...

Pri nespočetných stretnutiach s výrobcami, obchodníkmi, znalcami i zberateľmi cognacu som si chtiac nechtiac musel osvojiť niekoľko slov, ktorých znalosť dáva každému adeptovi akýsi základný punc gramotnosti. Na začiatok uvádzame niektoré výrazy často sa opakujúce v súvislosti s cognacom, ktorých použitiu sa samozrejme nebudeme brániť ani na stránkach Testum News. S niektorými z nich sa môžete stretnúť na etiketách mnohých výrobcov alebo v rôznych informačných materiáloch. Takže začíname s našou abecedou.

Pozn: skratka za slovom označuje jazyk z ktorého pochádza, v zátvorkách uvádzame správnu výslovnosť.

A

Alambic, fr. (alambik) – špeciálny destilačný prístroj používaný v oblasti Cognac na dvojitú destiláciu vína, z ktorého sa potom zrením v dubových sudoch stáva cognac

B

Bons Bois, fr. (bon bua) – jedna zo šiestich produkčných oblastí cognacu, dávajúca ľahký, rýchlozrejúci cognac

Borderies, fr. (borderi) – ďalšia z produkčných oblastí, je najmenšia a cognac z nej pochádzajúci sa vyznačuje charakteristickou arómou fialiek

C

Cru, fr. (kru) – špeciálny výraz používaný na označenie produkčnej oblasti. Používa sa i v názve niektorých cognacov – Single cru cognac – označuje cognac pochádzajúci len z jednej oblasti

Cellar master, angl. (celar máster) – pivničný majster, je zodpovedný za všetky úkony s cognacom akonáhle sa po destilácii dostane do skladov a pivníc. Má na starosti najmä skladovanie cognacu, výber cognacov do finálnej zmesi, znižovanie obsahu alkoholu

Colombard, fr. (kolombár) – jedna z troch hlavných odrôd používaná na výrobu vína, ktorého dvojitou destiláciou a následným zrením v dubovom sude vzniká cognac

D

Domain, fr. (domén) – označuje panstvo, majetok

E

Eau-de-vie, fr. (o de ví) – výsledok druhej destilácie, ktorý sa po zretí v dubovom sude min. 2,5 roka môže nazvať menom cognac. Doslovný preklad znamená „živá voda“ alebo „voda života“

Evaporácia – odparovanie počas zrenia cognacu v dubových sudoch. Cognac stráca časť zo svojho objemu i z obsahu alkoholu. Táto strata sa v oblasti Cognac poeticky nazýva Anjelský podiel, t. j. časť zásob cognacu, ktorá sa vďaka odparovaniu

dostane až k nebeským výškam a slúži ako potešenie pre anjelov

F

Fins Bois, fr. (fan bua) – ďalšia z produkčných oblastí v regióne Cognac

Folle Blanche, fr. (fol bláňš) – jedna z troch základných odrôd viniča používaná na výrobu vína, ktorého destiláciou a následným zrením vzniká cognac

Fine, fr. (fin) – používa sa na označenie cognacu len z jednej oblasti. Napr. Fine Borderies. Výnimku tvorí označenie „Fine Champagne“ (fin šampáň), čo je zmes cognacu z Grande Champagne a Petite Champagne, kde obsah Grande Champagne tvorí minimálne 50%

Abeceda Cognacu

TESTUM

TESTUM

AbeCeda Cognacu

G

Grande Champagne, fr. (gran šampán) – produkčná oblasť považovaná za najkvalitnejšiu. Na etiketách niektorých značiek sa označuje aj výrazom „Premier Grand Cru“ alebo s použitím číslovky „1er Cru“

H

Humidita – vlhkosť, mimoriadne dôležitý faktor pri zretí cognacu. Od vlhkosti vzduchu závisí intenzita evaporácie, doba zrenia cognacu a výrazne ovplyvňuje finálnu kvalitu cognacu

CH

Chateau, fr. (šató) – historické sídlo rodiny vyrábajúcej cognac, zámok. Výrobok môže mať označenie Chateau vo svojom názve len ak destilácia, zrenie, miešanie a fľaškovanie prebieha na príslušnom Chateau (napr. Chateau Fontpinot)

K

Kupáž – postupné spájanie sa jednotlivých cognacov použitých na výrobu zmesi. Prebieha spravidla niekoľko mesiacov až dva roky vo veľkých dubových nádobách

L

Limousin, fr. (limuzán) – oblasť zalesnená dubovými lesmi. Duby z týchto lesov sú zákonom schválené ako vhodné na výrobu sudov, ktoré sú určené na zrenie cognacu

Labutí krk – časť destilačného prístroja, úzke potrubie ktorým z bojlera prechádzajú výpary do chladiaceho tanku

M

Maison, fr. (mezón) – dom, vo význame domov, sídlo výrobcu cognacu. Používa sa v spojení s konkrétnym menom resp. značkou cognacu (napr. Maison Menuet)

N

Négociants, fr. (negosiáns) – veľkoobchodníci s cognacom na území Cognac. Kupujú hotové výrobky alebo ešte nedozretý cognac a tento finalizujú vo vlastných pivniciach. Mnohí z nich majú



dlhoročných a kvalitných dodávateľov a produkujú excelentný cognac (napr. Delamain)

P

Paradis, fr. (paradi) – raj, je to zvláštny sklad na najstaršie zásoby cognacu v každom dome cognacu. Je oddelený od pivníc v ktorých cognac ešte len zreje

R

Rare, ang. (rérr) – označuje staré a vzácne druhy cognacu

T

Tronçais, fr. (tronséz) – oblasť zalesnená dubovými lesmi. Duby

z týchto lesov sú zákonom schválené ako vhodné na výrobu sudov, ktoré sú určené na zrenie cognacu

Trés Vieille, fr. (tré víj) – spojenie používané na označenie veľmi starých cognacov

U

Ugni Blanc, fr. (uni blonk)

V

Vielle, fr. (víj) – zdôrazňuje vysoký vek vzácného cognacu. Často používané v spojení „Vielle Reserve“ – stará zásoba

VS, angl. (vé es) – skratka výrazu „Very special“ (very spešl) označenie najmladšej kvality cognacu. Zákonom stanovený minimálny čas zrenia na označenie VS je 2,5 roka

VSOP (vé es ó pé) – ďalšie označenie veku cognacu skratkou. Very Superior Old Pale (veri sjuperiour oudl pejl). Minimálny vek je 4,5 roka

Vintage, angl. (vintidž) – používa sa na označenie ročníka – Vintage 1973

X

XO – označenie veku cognacu na etikete alebo v názve. Skratka označenia „Extreme Old“. Cognac musí byť min. 6,5 roka starý. Ak sa o jedná o zmes, tento vek musí spĺňať najmladšia súčasť zmesi

TESTUM



Léopold Gourmel

COGNAC



TESTUM

Filozofia:

„Nezávislý“

Leopold Gourmel je celkom nový dom koňaku, pretože sme začali destilovať „naším spôsobom“ v roku 1961 a fľaškovanie sa začalo v roku 1972, keď som sa pripojil k rodine.

„Vizionári“

Naša vízia je vo svete, kde pôvod je opakom „rýchlej kultúry“ a v tomto svete by sme chceli dosiahnuť náš cieľ: ponúkať čerstvejší, čistejší, aromatický a prírodný koňak

„Koňaková renesancia“

My sme podrobne skúmali každý krok procesu výroby. V oblasti Cognac je víno slabé a priemerné. My v Cognac Léopold Gourmel sa domnievame, že čím lepšie je víno, tým lepší je aj koňak.

„Je to v pôde!“

Aj keď sídlime v dedinke Pons, ktorá sa nachádza v srdci oblasti Grande Champagne, vybrali sme si vinice v malom regióne na východe. Je tam oveľa staršia základová pôda a kopcovitejší povrch. Tu môžeme vytvoriť bohatšie, silnejšie a viac aromatické víno s väčším množstvom minerálov: čistá Fins Bois.

„Nový majster liehovarník“

Tradičná destilácia v oblasti Cognac je často neutrálna a suchá. My sme sa rozhodli robiť ju presne naopak. „Mastná destilácia“ udrží všetky vône z vína a dostaneme tak destilát, ktorý je príjemný, aromatický, jemný, bohatý a štrukturovaný. Toto je hlavný a kľúčový rozdiel...

„Rešpekt pred tým najlepším z prírody“

Zrenie všetkých našich koňakov prebieha v nepálených sudoch vyrobených z najlepších francúzskych dubov. Arómy, uvoľňujúce sa z dreva zo starších stromov, sú viac delikátne. Extra malá pórovitosť znamená menšiu oxidáciu a tým si koňak sám vytvorí svoju zložitosť (komplexitu), a tak sa z neho stane čerstvejší, viac komplexnejší koňak. Pre každú úrodu používame 30% nových sudov.

„Čistý a prírodný“

Niektorí hovoria, že sme jediní svojho druhu... Pretože vyrábame koňak vinárov, tak sú naše koňaky vyrobené striktné prírodne priamo z úrody, bez pridávania aditív, bez miešania a bez pridávania karamelu, cukru alebo dreva.

„Vytvorme inteligentný svet koňaku“

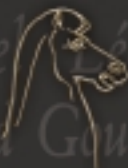
Chceme vytvoriť inteligentný svet koňaku označením jeho prírodnej arómy nadobudnutej počas dlhoročného zretia na etikete koňaku.




Léopold Gourmel
COGNAC

TESTUM

NEWS



Léopold Gourmel

COGNAC

PROFITE



TESTUM
NEW



Léopold Gourmel

COGNAC

GALLERY

Quintessence 30 karátov – jedinečný koňak

Farba: *surové zlato*

Vôňa: *prekvapujúca paleta pachov pripomínajúca staré ročníkové Sauternské víno, minerály, vzdušná, čerstvá*

Chuť: *harmónia „impresionistu“ kombinovaná s ovocím, kvetmi a korením. Prvky červeného ovocia, harmančeka a citrónely. Výtrvalá, zdá sa že nikdy neskončí. Vzácné a sebecké potešenie. Kombinácia: odporúča sa na oslávenie veľkých osobných úspechov alebo na slávnostne príležitosti*

Vlastnosti: *vysoko vyspelý pravý koňak, vyjadrujúci minerálnosť vína, čerstvosť Premiérs Saveurs, harmónia troch typických aromatických fáz s nekonečným záverom*

Poznámka distiléra: *„Vo svete koňaku, kde sa chuť nezmenila od 19-teho storočia, je Quintessence mojou víziou výnimočného koňaku dnešnej doby, inšpirovaný našim obdivom pre najlepšie staré ročníkové koňaky vyrobené z prvej úrody vín Bordeaux.“*





Léopold Gourmet

COGNAC



Úvod: *Premières Saveurs* – vek V.S.O.P

Farba: jemne zlatá
Vôňa: svieža, plynulá, biele ovocie (hruška, biela broskyňa), nikdy ostrá
Chuť: čistá, intenzívna, osviežujúca s dlhotrvajúcim koncom
Kombinácia: perfektný s espresom o štvrtej popoludní
Vlastnosť: Uvedenie do sveta prírodných koňakov.
Poznámka distiléra: „Som veľmi hrdý na svoj 6 ročný koňak, ktorý som pomenoval 'Le P'tit Gourmet', inak povedané 'Gourmetovo dieťa.'“

Zrelosť: *Age du Fruit* – vek X.O

Farba: svetlo zlatá
Vôňa: delikátna horkosť, čerstva mandľa, bohatá a viac rozvinutá vôňa
Chuť: silnejšia, olejovitá, ostáva v ústach a aj celú cestu dole hrdlom, krásny záver, zavárané ovocie, citrus, marhuľa, pomarančová s príchťou citrónu
Kombinácia: výborný po dobrom bielom víne, bielom mäse, kvalitnej rybe, vhodný na doplnenie škandinávskej a ázijskej kuchyne
Vlastnosť: vyspelý, viac štrukturovaný, zlaté ovocie so skrytou silou ktorá dodáva koňaku trvácnosť



Elegancia: *Age des Fleurs* – vek Extra

Farba: dokonalo zlatá
Vôňa: teplejšia, vyvážená, so známami vanilky z dreva, biele kvety (ruža, jazmín, lalie)
Chuť: zo začiatku teplo a bohato pôsobiaca na podnebie, jemná na jazyku, zamatová v hrdle, hlboká v žalúdku so záverom citrónového kvetu
Kombinácia: výborný na loveckú sezónu s mäsom z diviny a taktiež výborný po veľkom americkom steaku a po jemnom červenom víne
Vlastnosť: milovníci koňaku budú tento koňak milovať, pretože im pripomenie tradičnú značku, ale s väčšou eleganciou, hlbším záverom, väčšou komplexnosťou v nekaramelizovanom svete
Poznámka distiléra: „Oblúbený koňak nášho pivničného majstra.“

Vzácnosť: *Age des Epices* – koňak „Trés Vieux“

Farba: staré zlato
Vôňa: okrúhla, sladkastá z dreva, med, stará koža
Chuť: bohatá a silná, kolísavá na podnebí, otvára sa pomaly, korenistá na jazyku, peper, koriander, komplexná na záver, klinčeky, zázvor, maslový cukrík
Kombinácia: výborný po viacerých chodoch jedla a bohatých Burgundských vínach
Vlastnosť: pomaly preniká do sudu, je nevyhnutné rešpektovať tento pomalý proces, po 25 rokoch v sude už koňak nezískava ďalšie arómy, ale po 20 rokoch koňak prírodne dosiahne najlepšiu časť dreva
Poznámka distiléra: „Je môj oblúbený hlavne v zime, výborný s horkou čokoládou.“



TESTUM

BOLIVIER BLANC

V KOŠICIACH

REPORTÁŽ Z NÁVŠTEVY



„Každý má sen, ale iba málo ľudí ho dokáže uskutočniť.

Každý má vášeň, ale iba málo ľudí ju dokáže zdieľať s ostatnými.

Všetci ľudia žijúci v malom meste to chcú dotiahnuť ďaleko, ale iba málo z nich začína vo svojom rodnom meste aby postupne dobili svet.

Každý hovorí, že má rád koňak, ale iba málo ľudí dokáže nahromadiť takú neuveriteľnú zbierku na takomto výnimočnom mieste.

Agentúra Testum je unikát a je dôkazom premeny sna v realitu! Srdečné vďaka Petrovi, Sadkovi a Jarovi.“

Olivier Blanc

TESTUM 2006



001



01

VISIT IN CASSOVIA



02



03



TESTUM

BOLIVIER BLANC

V KOŠICIACH



Jún roku Pána 2001.

To je určenie časového úseku, kedy sme sa po prvýkrát stretli s mužom, ktorého prístup ku cognacu, jeho výrobe, baleniu i celkovej komunikácii sa vymyká zo zaužívaných pravidiel diktovaných dlhoročným zvykom a veľkými výrobcami. A popravde povedané, jeho novoty boli v tak konzervatívnom prostredí, akým cognac je, prijímané s rôznymi reakciami.

Olivier Blanc. To je ten muž činu a zmien, ktorého sme navštívili krátko po našej prvej účasti na výstave Vinexpo v Bordeaux v júni 2001. Priznám sa, neubránili sme sa úsmevu, keď sme ho zahliadli, ako sa po výstavisku pohybuje s konštrukciou na nohe á la Forrest

Gump. Krátko pred výstavou totiž absolvoval operáciu kolena, ktoré si pokazil pri pravidelnej športovej aktivite. Opäť sa i v jeho prípade potvrdilo staré známe: „Športom k zdraviu, a k podlomenému zvlášť!“ Olivier však konštrukciu pri chôdzi akoby ignoroval a niekedy fakt pôsobil komicky.

Podme ale naspäť k meritu veci. S Olivierom sme sa stretali za posledné roky takmer pri každej návšteve regiónu Cognac, ale zatiaľ sme nedospeli ku konkrétnym dohodám o spolupráci pri dodávkach jeho cognacu bližšie ku slovenskému konzumentovi. Samozrejme, bolo by nádherné ak by ten konzument nebol osamotený, ale pri budli by k nemu ďalší. No a práve to má za jeden z cieľov najväčší dovozca cognacu v regióne strednej a východnej Európy, spoločnosť



TESTUM

BOLIVIER BLANC V KOŠICIACH



Achat Sadko Mýtnik a na základe jeho podnetu vzniknúvšia agentúra Testum Košice. Takmer na deň presne po štyroch rokoch od našej prvej návštevy firmy Cognac Léopold Gourmel, ktorej majiteľom a výkonným šéfom súčasne je Olivier Blanc, sme opäť u neho v dedinke Pons v Grande Champagne a prezentujeme projekt Testum a prvé výsledky jeho aktivít. Spravodaj Testum News, pravidelné prezentácie, uvádzanie značiek na trh spoločnosťou Achat, niekoľkonásobné zvyšovanie obratu v segmente XO a vyššie podiely na trhu vďaka obchodnej politike dovozu.

Užasnutý Olivier nás najskôr privítal výrokmi typu: „Vy ešte žijete, chlapi? Dlhý som o vás nepočul. Čo máte nové?“ Po prezentovaní vyššie uvedených výsledkov zostal užasnutý ešte viac a obom stranám bolo jasné, že je len otázkou krátko času, kedy sa Olivier

vyberie na Slovensko, do Košíc, prezentovať konečne svoj koncept novej komunikácie o cognacu. Nič však nie je jednoduché, a tak aj Olivierova návšteva nabrala konkrétnejšie kontúry až po viac ako pol roku od opisovaného stretnutia v jeho kamennej komnate. A aby to fakt nebolo až také jednoduché a priamočiare, termín jeho príchodu do Košíc sa nakoniec ustálil na koniec marca, na kedy sa zhodou okolností posunul termín otvorenia prvého Cognac Clubu Testum mimo Košíc – v Bratislave. Hektika prípravy návštevy Košíc sa „dopĺňala“ finišom prác v Bratislave a od dobroty sme obrazne povedané nevedeli čo skôr. Navyše, Olivier nemal vyhovujúce spojenie z Budapešti do Košíc, tak nám pripadla úloha zabezpečiť jeho transport z hlavného mesta našich južných susedov. Presunul som sa deň pred dňom „D“ do Bratislavy, kde priestory nového klubu do-



stávali svoju fazónu. V skorých ranných hodinách sme sa vydali na Budapešť ale nie „do tankoch“, ale firemným vozidlom ľahšej váhy. Budapešť nás privítala maďarskou národnou zápchou – tak to totiž vyzeralo nielen na vjazde do tohto veľkomesta, ale aj v jeho vnútri. Jedným slovom hrôza. Za pomoci taxikára sme sa domotali k hotelu, pred ktorým už stepoval Olivier, uderili sme kávu po strastiplnej ceste a hybááj na Košice. Po viac ako hodine jazdy krokom sme sa dostali na diaľnicu a mohol začať presun tak, ako sme si ho predstavovali od samého začiatku. Svižne, bezpečne v ústrety prvej prezentácii Cognac Léopold Gourmel v Košiciach. Ihneď po príchode do Košíc nasledovalo ubytovanie hosťa v hoteli, a následne úprk s cieľom zmeniť výzor na prijatie na radnici. I keď s miernym oneskorením, ale predsa sme sa nakoniec v poriadku dostali na prvé poschodie historickej radnice na Hlavnej ulici, kde už na nás čakal námestník primátora mesta p. Čuňo. Olivier nevychádzal z údivu nad tým, čo videl. My sme si už na súčasný vzhľad Hlavnej ulice i radnice zvykli, a mnohokrát si neuvedomujeme, aké historické skvosty nám tu ležia pri

nohách. O to krajšie je pripomínanie týchto faktov z úst našich priateľov, ktorí za posledné roky Košice navštívili. A Olivier v tomto smere nebol žiadna výnimka.

Prijatie začalo prehliadkou historických siení starej radnice, po ktorej sme sa pohodlne usadili v malom salóniku, kde sa usku-točnili doposiaľ všetky prijatia našich hostí. Informácie o histórii

BOLIVIER
BLANC
V KOŠICIACH

TESTUM

BOLIVIER BLANC

V KOŠICIACH

i súčasnosti nášho mesta, otázky a odpovede na témy súvisiace s mestom i s cognacom zaznievali z oboch strán, až boli slávnostne ukončené venovaním pamätnej knihy o Košiciach Olivierovi. Fakt príjemné chvíle. Nič sa však nedalo robiť, museli sme sa pomaly porúčať a doladiť detaily večernej prezentácie, ktorá už takmer klopala na dvere. Po krátkej prechádzke cestou do agentúry sme sa usadili a formulovali detailnejší program predstavenia jeho firmy a najmä produktov, ktoré sú skutočne iné. Veď posúďte sami.

Krátko pred 19 hodinou sme sa zvali s prvými partnermi príduvšími na stretnutie s novým konceptom v cogancu. Počkali sme na pár oneskorencov a predstavenie mohlo začať. Olivier bol na úvod trochu viac „technický“, ale ako zdôraznil, je potrebné najskôr vysvetliť technickú stránku odlišnosti jeho cognacu a až následne sa ju pokúsiť potvrdiť v praktickej degustácii. Keď bolo informácií viac ako dosť, pozornosť našich hostí bola neustále atakovaná zaujímavými faktami. Olivier sa takpovediac od základu vzbúril proti

Age du Fruit. Vek ovocia, alebo obdobie ovocia. Názorná ukážka novej komunikácie. Olivier sa rozhodol priblížiť základnú charakteristiku toho, ktorého cognacu tým, že ju uviedol do názvu. Podľa tohto vzorca teda jeho Age de Fruit je cognac s dominanciou ovocných tónov tak pri degustácii nosom, ako aj na podnebí. Na prvý pohľad konzument vie, čo kupuje, resp. akú arómu a chuť má cognac skrývajúci sa za týmto názvom. A v tomto prípade to tak skutočne je. Objavili sme ovocné tóny, ktoré sa jeho výrobca snažil uchovať a zrením zvýrazniť. Vôňa delikátne horká, v chuti dominujú ovocné substancie pripomínajúce citrus, marhuľu, pomaranč s príchutou citrónu. Jednoduché a účinné súčasne. Rovnako tomu bolo i v prípade Age des Fleurs. Samotný názov už jasne hovorí, že máme do činenia s kyticou kvetov, ktorá sa nejakým zázrakom dostala do peknej karafy a teraz pod vedením svojho tvorca Oliviera útočí na naše zmysly. A bolo to veru tak ako sa patrí! Dokonalo zlatá farba maskovala výrazné arómy vanilky z dreva, ktoré po chvíli ustúpili bielym kvetom – ruža, jazmín, ľalia. To sú tie esencie



zaužívanému označeniu cognacu na kategórie podľa veku – t.j. VS, VSOP, XO. Podľa neho je to označenie, ktoré spotrebiteľovi nič nehovorí o základnej charakteristike toho, ktorého výrobku. „Náčो mi je označenie, ktoré je rovnaké u mnohých výrobcov, ale ich výrobky sú pritom rôzne!“, tvrdí Olivier a dodáva: „Mojim cieľom bolo vyrobiť cognac, ktorý sa dá ľahko identifikovať a v jeho názve komunikujem jeho základnú vlastnosť“.

Petite Gourmel. Ak ste trochu jazykovo zdatní, viete, že „petite“ je po francúzsky „malý“. Čiže – malý Gourmel. Pod týmto menom sa skrýva najmladší z rodiny cognacov Gourmel – ideálny mladý cognac na začiatok. Jeho degustáciu doprevádzal ďalší výklad o jeho základnej charakteristike. Skúsenejší degustátori vedia, že mladý cognac je fakt mladý, nezrel dlho, je rýchlo konzumovateľný, a tak sme sa ani my u tohto zástupcu nezdržali dlho. Nasledoval prvý z cyklu novej série cognacov Léopold Gourmel.

obsiahnuté v Age des Fleurs. Mimochodom, po skončení degustácie sa práve tento zástupca stal nepísaným víťazom večera. Tak to aspoň tvrdili naši hostia, a komu inému by sme mali veriť, ak nie tým, ktorí už absolvovali viac ako pol tučta prezentácií s ochutnávkou rôznych cognacov.

Pokračujeme ale ďalej. Age des Epices – vek korenia. Podľa predchádzajúcich „vekov“ je každému jasné, že všetky popisované arómy a príchute obsiahnuté v tom ktorom cognacu, sú výsledkom starostlivého pestovania viniča, vinifikácie, destilácie a najmä zrenia v dubových sudoch. Je to práve postupné prenikanie destilátu do stien suda a jeho snúbenie sa s dubom, ktoré mu po určitom čase dáva typické vône a chute. A po viac ako 20 rokoch sú to presne také isté vône a chute, aké ponúka Age des Epices. Už staro zlatá farba napovedá, že nás čaká okrúhla a sladkastá vôňa z dreva, náznak medu a starej kože. Chuť sa na podnebí pomaly otvára

až sa rozvinie do korenitejšieho jazyku, peper, koriander, klinčeky, zázvor. Olivier si neodpustil poznámku, že toto je jeho obľúbený favorit pre dlhý zimný večer, doplnený kúskom horkej čokolády. Mnohí z nás si túto kombináciu nenechali ujsť, siahli po horkej Valrhone, prítomnej v ten večer na stolíkoch našich hostí, a ako inak, potvrdili Olivierove slová. Čistý pôžitok. Vyskúšajte to a dajte nám určite za pravdu.

Na dvere nám pomaly klopali posledný degustovaný zástupca – 1969. Vzácné vybalancovaný ročník, nesporne prekvapí komplexnosťou, ktorú väčšinou nájdete v zmesi cognacu. Znovu sa potvrdil fakt, že 1969 bol ročník, ktorý inšpiroval mnohých výrobcov, aby ho nemiešali s ničím iným a zachovali jeho čistý charakter. My len s úľavou konštatujeme, že Olivier tiež nezaváhal, a svoju 1969-ku nepoužil inak, než ako ročník. Ohromnosť!

Večer plynul ani sme si neuvedomovali čas, až sa nesmelý zvuk z útrobov organizmu prihlásil o kúsok potravy. Rýchla večera, návrat nazad a mohla sa rozpútať originálna autogramiáda, tak typická pre záver prezentácie návštevy z Cognacu u nás. Olivierovi postupne prechádzali rukami fľaše typické cognacové i karafy a aj posledne degustovaný ročník 1969. Pri podpisovaní vypísal dve perá špeciálne určené na tento účel, ale čo už. Stálo to za to. Tak ako zvyčajne, aj teraz môžete vidieť rozradosteného Oliviera a našich hostí na spoločných fotografiách nasnímaných tesne po zasnúnutí autogramu na fľašiach a karafách s jeho podpisom. A bolo ich veru na európske pomery neslýchane. Náš hosť neveriacky krútil hlavou a potvrdil, že ešte nevidel toľko nadšencov cognacu



pohromade na jednom mieste. A to sa motá po svete väčšinu dní v roku. Nás to len teší a dodáva nám to energiu do ďalších podujatí s názvom COGNAC.

I napriek viditeľnej únave nadšeného výrobcu monsieur Blanca (nebojte sa, neobjavil sa nikto nový na scéne, to len pripomínam Olivierove priezvisko), sme mu ešte nedali vydýchnuť. Nasledovala obligátna záverečná fotografia vedenia agentúry Testum a firmy Achat s Olivierom uprostred a ešte jeden, fakt posledný jeho autogram. Kronika. Neodmysliteľná rekvizita stretnutí priateľov cognacu s našimi priateľmi z Cognacu. Olivierov autogram po krásnom zápise do kroniky agentúry bol tým posledným, ktorý v Košiciach venoval. Nás teší, že po takmer piatich rokoch sme ho mohli privítať v našom meste a presvedčiť ďalšieho tak trochu rebelanta v cognacovom priemysle, že vynikajúce veci týkajúce sa cognacu nemusia nutne vzniknúť len a len vo Francúzsku.

Podľa všetkého sa nám to aj podarilo. Tak v tom budeme pokračovať ďalej. Tešíme sa na vás nabudúce, priatelia cognacu.

BOLIVIER
BLANC
V KOŠICIACH

Miniškola cognacu u Vás doma!

Každá z produkčných oblastí dáva cognacu svoju typickú charakteristiku, vône a príchuť.

Chcete sa naučiť rozpoznávať rozdiely medzi nimi?

Chcete si vychutnať porovnanie single distillery cognacu s typickou zmesou XO?

Doprajte sebe i Vaším priateľom jedinečný zážitok z degustácie cognacu rôzneho veku z rôznych oblastí.

A na záver objavte umenie miešania a zretia cognacu zhmotnené v kvalite XO.

S našou Distilleries Collection Vám ponúkame možnosť vychutnať originálnu produkciu piatich najlepších distilériek Louis Royer.

Každá z nich leží v inom okrese vymedzenej oblasti Cognac.

Máte ich na dosah.



TESTUM

TESTUM
SOLUTION

PHILIPPE
CAMUS



INTERVIEW

Dobrý večer Philippe, som rád, že vás môžeme privítať počas vašej prvej návštevy tu na Slovensku. Prvá písomná zmienka o vašej rodine v našom meste pochádza od terajšieho prezidenta spoločnosti Cognac Camus – pána Cyrila Camusa. Pripravil vás trochu na to, čo tu môžete očakávať? Vedeli ste, čo vás tu čaká?

Skutočne sa zmenil o tom, že tu objavím to najvýnimočnejšie miesto, ktoré je úplne oddané Cognac-u, že stretnem očarujúcich ľudí, ktorí sú predovšetkým ozajstní znalci. To čo mi povedal môžem iba potvrdiť!

Prišli ste predstaviť zbierku špičkových koňakov s názvom Rarissimes od spoločnosti Camus. Ako názov tejto zbierky "Rarissimes" vlastne vznikol? Ste jeho autorom?

Ako viete Camus je známy tým, že ponúka iba výnimočné koňaky a od samého počiatku sme trvalo sústredili naše úsilie na tú najvyššiu kvalitu, napr. oveľa vyššia ako je X.O, VS, alebo dokonca VSOP. V protiklade s našou konkurenciou veľmi vysoký percentuálny podiel nášho celkového obratu a predaja tvorí práve špička nášho sortimentu. To je aj dôvod prečo sme stále nezávislý a rodinný podnik udržiavajúci si vysoký imidž.

S kolekciami Rarissimes sme sa Cyril a ja rozhodli, že je čas pokročiť vpred a v rámci tejto idej pomenovať najvýnimočnejšie a historické poklady oblasti Cognac, inými slovami zanechať na chvíľu nablýskané fľaše sveta a vytvoriť jednu s hlbokou autenticitou.

Spôsob ako to dokázať bolo zachovať všetky "Orfèvre" du Cognac a pripomenúť si prvých členov rodiny, ktorí boli uznávaní pestovatelia tým, že sa uvedie ich meno na fľaši...

Najprestížnejší produkt zbierky Rarissimes je Pionneau 1969. Prečo je práve tento produkt tak výnimočný z technického a technologického aspektu?

Pod značkou Rarissimes predávame tri druhy koňakov:

1) Tradičné ročníky sme vďaka veľmi pozitívnemu distribučnému partnerstvu založili so Jeanom Groperrin a jeho synom Guilhemom, ktorí sú obaja známi ako veľkí odborníci obchodujúci s najväčšími a najkvalitnejšími zásobami. Takto pod našim menom môžeme ponúkať 10 vynikajúcich ročníkov od roku 1958 do 1989.

2) Limitovaná edícia Camus: Cyril sa rozhodol uviesť na trh pár očíslovaných a podpísaných fliaš z jeho osobných prezidentských rezerv, konkrétne veľkolepé nemiešané Petite Champagne 1971 (rok jeho narodenia...), ktoré normálne drží pre seba a svoju rodinu. Niektorí znalci sa budú mať takto česť o toto privilégium podeliť.

3) Výnimočnosť a zbierka koňakov pod menom Pionneau.

Cognac Pionneau 1969 56°4 priamo zo suda je určite úplná špička sortimentu Rarissimes z technických a historických dôvodov.

Veľmi špecifická poloha vinice, dokonalé kvasenie, ideálna destilácia a proces zretia robí z tohto koňaku dokonalé potešenie a majstrovský kus z technického hľadiska. To je dôvod prečo sme sa rozhodli predávať ho nemiešaný a z jeho bežným obsahom alkoholu 56°4 a priamo zo suda.

Jemná chuť, koncentrácia aróm a horkosť sú jednoducho neuveriteľné.

Pionneau má pre vás taktiež iný význam, konkrétne osobná skúsenosť spojená s jeho pôvodom. Aká je celá história, príbeh?

Okrem vyššie uvedených neobyčajných technických osobitostí má tento koňak veľmi grandiózny príbeh a minulosť nakoľko symbolizuje prebratie spoločnosti Pionneau spoločnosťou Camus v roku 1969. V tento rok môj otec taktiež sľúbil Jacquesovi Pionneau, že pod menom Pionneau bude ponúkať iba výnimočné koňaky. Mal som 21 rokov, práve som vo firme začínal a mal som to šťastie zúčastniť sa celého stretnutia medzi nimi. Teraz už možno chápete čo osobne v hĺbke pociťujem pri rozprávaní o tomto produkte, jeho celého príbehu o 36 rokov neskôr a podpisovaní každej fľaše!

Taktiež lepšie pochopíte prečo tento koňak, vďaka týmto všetkým technickým a historickým príčinám je oveľa viac ako len ročník a prečo je to skutočná zberateľská lahôdka konkurujúca najväčším značkám na svete.

Z celej dostupnej zásoby na začiatku sme vyrobili iba 4848 číslovaných fliaš pod dozorom súdneho znalca...

PHILIPPE
CAMUS

INTERVIEW

Philippe je po prezentácii a ochutnávke zbierky Rarissimes od spoločnosti Camus v agentúre Testum. Ako hodnotíte dnešný večer a aké pocity máte pri odchode z Košíc?

Večer bol jednoducho úžasný a nezabudnuteľný z jednoduchého dôvodu. Mal som to šťastie dostať sa až na koniec Slovenska, blízko ukrajinskej hranice, navštíviť najkrajšie mesto Košice, stretnúť báječných ľudí s vášňou pre Cognac, ľudí ktorí sa chcú naučiť niečo viac aj napriek tomu, že už sú ozajstní znalci... preto tento večer nemohol byť iný ako príjemný!

Tento druh výnimočného momentu oprávňuje päť generácií vo vedení spoločnosti Camus k tomu, aby boli zvečnené naveky. Tradícia založená na odbornej znalosti a kvalite s konečným cieľom podeliť sa o to so všetkými v čo najväčšej možnej miere.

Nemám dosť ďakovných slov za podporu, ktorú ste pre Cognac u vás dokázali vytvoriť. To je potrebné vidieť.

Úprimne, cítil som sa tu u vás dnes večer ako doma.



KATASTROFA V COGNACU

V predchádzajúcom vydaní spravodaja sme priniesli začiatok skutočného príbehu, kde hlavnú úlohu hral cognac a malý škodca snažiaci sa o jeho zničenie. Ak chcete vedieť, ako tento príbeh pokračoval, prečítajte si nasledovné riadky...

Už spomínaný monsieur Planchon, dlhodobo vedúca osobnosť v hľadaní riešenia krízy, odišiel v roku 1873 do New Yorku, kde sa stretol s Charles Valentine Railey, entomológom, ktorý vedel skutočne veľa o phylloxere. Obaja vedci spolu cestovali krížom krážom po Amerike cez New Jersey, Pennsylvániu, Delaware, severnú Karolínu, Ohio, Missouri a Massachusetts. Charles Railey predstavil Planchonovi vinič odolný voči tomuto prefíkanému škodcovi. Profesor nelenil a využil túto cestu na spísanie zoznamu miest v Amerike, kde si francúzski pestovatelia viniča mohli objednať odrody odolné voči nenávidenej phylloxere. Tieto odrody boli rýdzo americké, ich hybridy, alebo krížence amerických a európskych odrôd vyvinutých kolonistami z východného pobrežia, snažiacich sa o výrobu amerického vína. Zoznam týchto odrôd bol publikovaný v roku 1875 a stal sa takpovediac povinným čítaním pre pestovateľov viniča, špeciálne pre tých, ktorí verili v severoamerické riešenie. Niet divu, že im prischlo pomenovanie - amerikanisti.

Planchon si teda domov priniesol množstvo druhov viniča - buď čisto americké hybridy, alebo krížence medzi americkými kultúrami a *Vitis vinifera*, ktoré plánoval predstaviť v ich nezmenenej forme, t. j. bez kríženia. Vyslanec francúzskych vinárov dúfal, že tieto hybridy, ako Noah, Isabelle, Clinton, Othello, Jacquez a Herbe-mont, by mohli relatívne rýchlo vyplniť prázdne plochy vo viniciach spôsobené phylloxerou. Tieto nádeje sa však nenaplnili, pretože už zmienené odrody boli vyšľachtené ako odolné voči nemociam a víno z nich vyrobené malo, jemne povedané, podradnú kvalitu.

Napriek Planchonovmu presadzovaniu amerických odrôd odolných voči chorobám, sa vedci a pestovatelia vo Francúzsku roz-

hodli krížiť ich s časom overenými európskymi odrodami. Nezostalo to samozrejme bez následkov. Postupne sa tieto americké odrody stávali menej odolné voči phylloxere a tak boli z pestovania takmer úplne vylúčené. Na druhej strane tie odrody, ktoré sa vedeli lepšie vysporiadať so škodcom *Vitis rupestris* a *Vitis riparia*, začali zlepšovať svoje hodnotenia.

Vďaka týmto dôkazom, vinársky kongres v Bordeaux definitívne odporučil kríženie s najlepšimi americkými odrodami ako najvhodnejšie riešenie krízy. Toto riešenie sa stretlo s menším odporom, lebo mnohí vinári sa obávali, že pre nich zvláštna chuť amerických vín, sa odzrkadlí aj v nových odrodách. Znovu sa potvrdilo, že čas postupne všetko vyrieši a tak sa i tieto obavy časom stratili.

V mnohých regiónoch sa tak začali choré, odumierajúce viniče odstraňovať a nahrádzali sa novo vyšľachtenými odrodami. Tento proces však nemal až taký rýchly začiatok, pretože mnoho pestovateľov čelilo extrémnym cenám za opätovné presádzanie a tak len dúfali, že ich nanovo vysadené korene, odolné voči phylloxere, prežijú neustále chemické ošetrovanie. Samozrejme, nejaký čas tiež trvalo, pokiaľ sa vybuďovala importérska sieť pre dovoz koreňových odrezkov z USA. Všetky tieto faktory spolu s potrebou viacnásobného kríženia a kombinovania štepov mali za následok len pomalé obnovovanie viníc a vysádzanie skutočne odolnej odrody. V regióne Charente sa znovu vysádzanie ujalo najlepšie, najviac v okolí Jarnacu a Cognacu. Neskôr, keď aj malé viniče dozrievali, objavil sa nový problém, ktorý každému robil obavy. Európske odrody, ktoré rástli na zmesi amerických koreňov, podľahli nedostatku železa. Zasiahla ich chlorosis, z ktorej žltnú listy a prudko sa znižuje produkcia. Chlorosis priamo súvisí s vápencovo-zásaditými pôdami, ktoré zabraňujú rastline absorbovať železo potrebné pre produkovanie chlorofilu. (*Vitis vinifera* vždy patrila medzi vápencovo tolerantné révy; množstvo amerických zárodokov bolo testovaných v oblasti Cognac, kde im veľmi nesedeli alkalické pôdy nachádzajúce sa na

KATASTROFA V COGNACU

juh od Charente, ale dobre sa im darilo v kremičitých, slabo vápenatých pôdach nachádzajúcich sa severne od rieky. Najväčšiu cenu za problém chlorosis platili oblasti Grande Champagne a Petit Champagne.)

Takže, zrazu bolo veľmi dôležité nájsť americký korieň, ktorý by bol odolný voči phylloxere a súčasne by nepodliehal chlorosis. Aby sa experti dostali až k jadru problému, komisia špecialistov na phylloxeru v Charente-Inférieure rozhodla, že vedec vyzbrojený geologickou mapou Ameriky by mohol lokalizovať terén s vápenatou pôdou a nájsť tam pôvodnú révu odolnú voči phylloxere a chlorosis.

Monsieur Pierre Viala, profesor vinárstva na Montpelliarskej poľnohospodárskej škole, bol vyslaný nájsť túto révu. Vialova misia trvala od júna do decembra roku 1887. bolo to neuveriteľné dobrodružstvo, v ktorom čelil nebezpečným oblastiam i zvieratám, a ako typický roztržitý profesor, často strácal svoje poznámky. Počas tejto výpravy cestoval s ďalším expertom na rastliny Frankom Scribnerom z United States Department of Agriculture, ktorý bol menovaný vládou k účasti na tejto výprave. Táto dvojica uskutočnila tri výpravy: prvú medzi New Yorkom a Bostonom, druhú do oblasti Washingtonu, tretiu smerom na Ohio a späť do New Yorku. Nájsť révu rastúcu pevne vo vápenatej pôde nebolo až také ľahké. Viala pochopil, že musí ísť smerom na západ aby našiel to čo hľadá – silne vrastené rastliny do vápenatej pôdy odolné voči chlorosis.

V spoločnosti Scribnera Viala vycestoval na jeseň po tretíkrát. Navštívili Severnú Karolínu, potom išli do Kentucky, Tennessee,

Missouri a nakoniec do indiánskeho teritória -Oklahomy. Viala napísal: "Práve som strávil osem dní v indiánskom teritóriu medzi kmeňmi Wyandottes, Modocs, Senecas a Cherokees. Okrem nedostatku ciest a jedla, je cestovanie po tejto oblasti také bezpečné ako vo Francúzsku a bol by tu problém nájsť nejakého indiána, ktorý by vás chcel oskalpovať."

Pri Red River, Viala a Scribner prestúpili na vlak do Texasu, kde sa stretli s americkou polovicou ich heroického príbehu Thomasom Volney Munsonom, záhradníkom a pestovateľom zblázneným do hrozna – "najkrajšej, najprospernejšej, najvýživnejšej a najviac profitujúcej rastliny na pestovanie". Munson cestoval a žil na mnohých miestach predtým, ako sa usadil v severnom Texase pri Denisoni v 1876-tom, kde prišiel navštíviť brata Williama Benjamina Munsona, ktorý tam žil.

Toto miesto sa ukázalo byť najvhodnejšie pre Munsonove chute, pretože popri brehoch Red River našiel "raj hrozna" a pol tucta prírodných odrôd, ktoré predtým v živote nevidel. Zriadil si tam laboratórium, v ktorom krížil tieto odrody, aby mohol vytvoriť odrody najlepšej kvality a taktiež sa potuloval po Texase aby nachádzal stále nové a nové odrody. Munson, v spolupráci so svojim ďalším bratom Josephom Theodorom, dokonca vyrábal víno.

Munsonove cesty cez stredný pás štátu, sa ukázali byť kľúčom k prežitiu Cognacu.

No a tento kľúč k riešeniu problému phylloxery v Cognacu uchopíme v ďalšom vydaní spravodaja.



TESTUM

TESTUM
NEW

BLANC

OLIVIER



I N T E R V I E W

Dobrý večer Olivier, prichádzate na miesto, ktoré navštívili už mnohí ľudia z priemyslu cognacu. Vieme, že mnohí sa navzájom poznáte, mnohí sa ešte v živote nestretli, hoci ich sídla sú relatívne blízko. Aké sú vzťahy v regióne cognacu z vášho pohľadu?

Dobrý večer, v prvom rade chcem poďakovať za pozvanie do Košíc a možnosť prezentovať svoj cognac, ktorý je svojim konceptom unikátny. K otázke poviem len toľko, že región cognacu je špecifický z mnohých aspektov. 80% celkovej aktivity od výroby po predaj ovládajú štyri veľké firmy, pričom okrem nich je tu niekoľko stovák drobných výrobcov. V praxi to mnohokrát vyzerá tak, že tak ako sú veľké rozdiely v predaji jednotlivých značiek, existujú aj rozdiely vo vzťahoch medzi nami. Mnohí sa stretávajú pravidelne aj mimo oficiálnej pôdy BNIC, sme priatelia, i keď mnohokrát máme rozdielne názory na odborné témy prerokovávané na pôde BNIC. To však považujem za normálne. Za nie normálnu situáciu považujem, ak sa rozdielnosť názorov zmení na prerušenie akýchkoľvek kontaktov.



Spomenuli ste svoj koncept, ktorý považujete v cognacu za unikátny. Vieme predsa, že základné pravidlá výroby cognacu sú prísne dané a kontrolované. V čom teda spočíva vaša výnimočnosť?

Základný rozdiel je v tom, že my kladieme na prvé miesto víno. Ak sa sústredíme na dopestovanie kvalitného viniča, vyrobíme kvalitné víno, tak destilát bude určite vykazovať nesporný posun kvality smerom dopredu. Tento posun zvýrazníme v procese zrenia a nakoniec hotový produkt komunikujeme úplne odlišne od zaužívanej praxe.

Hm, stručné a výstižné. Poďme teda k tej komunikácii. Prečo ste sa rozhodli zmeniť rokmi overenú, resp. všeobecne prijatú formu označovania výrobkov?

Pozrite sa, dominancia veľkých značiek znamenala okrem iného nárast výroby a predaja cognacu na svetových trhoch, ale nebola sprevádzaná aktivitami voči konzumentovi v tom zmysle, aby vedel, čo si kupuje. Mój koncept využíva základnú charakteristiku ponúkaného cognacu, obsiahnutú v samotnom názve. Napr. Age des Fleurs – Vek kvetu. Tu je každému konzumentovi jasné, že cognac, ktorý mu ponúkame má výrazný kvetinový buket a on nemá problém ho tam skutočne objaviť. Spýtajte sa ho, či vie, čo má obsahovať štandardné VSOP, alebo XO. Som si istý, že veľká väčšina spotrebiteľov to nevie. Jedným z našich cieľov je urobiť konzumentov viac

inteligentnými v súvislosti s cognacom. Doterajšie výsledky potvrdzujú, že to bol správny krok.

Pekné vysvetlenie, vďaka. Pred pár chvíľami sa skončila vaša prezentácia tu v Košiciach, ako ju hodnotíte z pohľadu človeka, ktorý podobné degustácie absolvuje po celom svete?

Úprimne vám poviem, bol som príjemne prekvapený,



I
N
T
E
R
V
I
E
W

BLANC

že som dostal pozvanie na prezentáciu svojich výrobkov do Košíc. So Sadkom a Petrom sa poznáme už mnoho rokov a som rád, že začíname spolu obchodovať. Čo je však ešte dôležitejšie, našiel som tu koncept, projekt, ktorý je unikátny vo svete a ktorý docenia ľudia z Cognacu až s odstupom času. Taký obrovský potenciál, ktorý sa objavuje zásluhou ľudí, stojacich za týmto projektom, sme netušili a som presvedčený, že je len otázkou času, kedy sa mu dostane oficiálneho uznania zo strany BNIC a oficiálnych francúzskych orgánov. Prezentácia bola pripravená na špičkovej profesionálnej úrovni, pozvaní priatelia cognacu boli skutoční znalci. Úprimné komplimenty všetkým, ktorí sa na jej príprave podieľali ako aj tým, ktorí sa prezentácie zúčastnili. Verím, že sa čoskoro stretneme u mňa v Cognacu.

Olivier, ďakujem za rozhovor a želim vám i vášmu konceptu, zvyšujúcejmu inteligenciu konzumentov cognacu pevné zdravie a veľa úspechov.

TESTUM

TESTUM
NEW

COGNAC CLUB BRATISLAVA

Panská 7



TESTUM



DVERE OTVORENÉ»»»

TESTUM

Panská 7, 17. 11. 2005



TESTUM

Panská 7, 30. 3. 2006

