

# КОЊАК



**АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД  
ACADEMY FOR APPLIED  
STUDIES BELGRADE**



- ▣ Посебан декрет из 1909. године именује ову регију као једину где се може производити оригинални коњак, а истим документом су строго дефинисани врста грозђа (искључиво бело) од које се коњак справља и сама технологија израде.
- ▣ Овај документ строго забрањује употребу шећера у процесу дестилација, као и употребу пресе при добијању сока из грозђа.
- ▣ Дестилација се обавља у бакарним казанима и коњак се дестилује два пута.
- ▣ Максималан садржај алкохола у коњаку може бити до 72%.

- ▣ Подруми у којима се складишти коњак да остари морају бити одвојени од самог процеса дестилације.
- ▣ Коњак у храстовом бурету не сме стајати мање од 30 месеци а ова бурад се праве од дрвета из посебних шума - Лимоусин или Тронсаис.
- ▣ Захваљујући овако прецизном процесу израде коњака, нити једно друго алкохолно пиће из другог региона или израђено другачијим процесом не може носити овај назив.

## ❖ **Старење коњака се одвија у три фазе.**

- ▣ Прва фаза - “екстракцији” коњак се непосредно по дестилацији претаче у храстову бурад која му преноси јединствену арому и боју.
- ▣ Друга фаза- једноставно названој “старење”, врши се смањење количине алкохола у коњаку са почетних 72% до уобичајених 40%. Што више времена коњак проведе у овој фази, то су богатији укус, арома и боја које има. Сматра се да се најбољи коњак добија када проведе око 50 година у овој фази старења.
- ▣ Трећа фаза - “оксидација”, има за циљ да коњак добије своју коначну златну боју. Након тога, коњак се флашира.

- ▣ Коњак је мешавина изворних сировина различитих годишта, које меша мајстор подрума, одговоран за укус и арому сваког појединог коњака. Мада увек прати строга правила закона, мајстор има слободу да меша различите количине примарног пића и да бира када ће се коњак преточити из младе у стару бурад, где старост бурета одређује финалну арому коњака

- ▣ Квалитет коњака се препознаје по ознаци коју носи на флаши и то:
- ▣ V.S. (Very Special) или \*\*\* (три звездице) - за коњак чији је најмлађи чинилац стар бар 2 године.
- ▣ V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Réserve - за коњак чији је најмлађи чинилац стар бар 4 године.
- ▣ Napoléon, X.O, ili Hors d'âge - за коњак чији је најмлађи чинилац стар бар 6 година.

- ▣ Док се чува коњак у храстовим бурадима и док стари, велика количина (чак 60%) изветри, зато је цена коњака веома висока на тржишту
- ▣ Популарни коњак брендови су: Courvoisier, Hennessy, Martell, Remy Martin.
- ▣ Краљ свих коњака је дефинитвно King Louis XIII за чију се производњу користи искључиво користи грозђе из регије Гран Шампањ, и користе се бурићи који су стари више стотина година.

# ▣ Courvoisier





## ▣ Hennessy



## ▣ Martell



## ▣ Remy Martin



▣ King Louis XIII

