



Konjak

Konjak on valgetest viinamarjadest (peamiselt ugni blanc sordist, vähesel määral ka colombard ja folle blanche) valmistatud brändi, mida toodetakse Cognac'i linnas ja maakonnas.

Valmistamiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema kasvanud Prantsusmaal rangelt kindlaks määratud piirkonnas - Charentes'es.

COGNAC'i alampiirkonnad

Enamasti segatakse konjakid kokku eri vanusest ja erinevatest Cognac'i alampiirkondadest pärinevatest komponentidest (eaux de vie'dest). Kõige kvaliteetsemad ja vanemad konjakid aga valmivad ainult Grande Champagne eaux de vie'dest. Cognaci alampiirkonnad (piiritleti 1938.a.) erinevad eeskätt pinnase poolest. Pinnasest tulenevatest viinamarjade omadustest sõltub konjaki "küpsemise" aeg, mis omakorda mõjutab konjaki arooni ja maitset. Alampiirkondi on kokku kuus, millest hinnatuim Grande Champagne paikneb Cognac'i maakonna keskel. Kriidistest pinnasest tulenevalt valmivad seal **parimad konjakiviinamarjad**. Ülejäänud piirkonnad paiknevad ringikujuliselt ümber Grande Champagne ja mida lähemal, seda parem on pinnas (konjaki)viinamarjadele.

KONJAKI VALMISTAMINE

Cognac regioonis algab viinamarjade saagikoristus tavaliselt septembri kolmandal või neljandal nädalal. Viinamarjad pressitakse ja pannakse käärima. Selle tulemusena saadav torvein saavutab suhteliselt madala alkoholisisalduse (7-9% Vol.) ja säilitab kõrge happelisuse. Konjaki tootmiseks kasutatakse veini kahekordset destilleerimist. Destilleerimisperioodi algus varieerub erinevatel konjakitootjatel aga lõppema peab vastavalt seadusele igal aastal 31. märtsi südaõöks.

Destilleerimisel kasutatakse erilisi unikaalseid mahuteid (alambic Charentaise), mis on tuntud oma nn. luigekaela tõttu. Tänapäeval on nende kuumutamine puudega haruldane, peamiselt kasutatakse gaasi või kütteõli. Destilleerimine ise põhineb faktil, et vee keemispunkt on kõrgem kui alkoholi oma. Kahekordset destilleerimist tulemusel saadakse selge läbipaistev vedelik - **eaux-de-vie**, mille alkoholisisaldus on tavaliselt 67-72% Vol.

Peale destilleerimist valatakse vedelik kohe tammepuidust tünnidesse. Tünnid on valmistatud peamiselt Limousin'i ja Troncais'i piirkonna tammest ja nende maht on 350 l. Sealse tammepuidu eripäraks on poorsus ja tanniini suur sisaldus, mis teevad temast ideaalse materjali konjaki järgmise valmimisprotsessi jaoks

LAAGERDUMINE

Konjaki üheks saladuseks on õhu, eaux-de-vie ja tanniini vastastikune mõju laagerdumise ajal. Selle protsessi ajal väheneb tünnis oleva vedeliku kogus igal aastal aurustumise tõttu umbes 3%. Seda kadu nimetatakse õigustatult 'la partes des anges - inglite osa. Konjaki vanus või õigemini kvaliteet on alati ära märgitud vastava tähistusega (V.S., V.S.O.P. jne.) ka pudeli etiketil.

Et lõpuni mõista konjaki vanust ja kvaliteeti, tuleb silmas pidada, et vastavalt seadusele näidatakse etiketil antud konjaki segamisel kasutatud kõige noorema eaux-de-vie vanus. Kuna enamus konjakeid on segu erinevatest laagerdunud eaux-de-vie'dest, siis seega võib näiteks X.O. konjak sisaldada ka 30 või 40-aastaseid komponente.

Seepärast on peale markeeringu üldjuhul parimaks indikaatoriks konjaki hind - mida kallim pudel, seda vanemaid komponente antud konjak sisaldab. Selged reeglid laagerdumise kohta puuduvad, küll aga on selle kohta rohkesti traditsioone, mida valmistajad ka tänapäeval järgivad. Ainus tähtis fakt on see, et laagerdumine lõpeb sel hetkel, kui eaux-de-vie tünnist välja valatakse.

Üldiselt aktsepteeritakse seda, et umbes 50 aastat laagerdunud eaux-de-vie on saavutanud maksimaalse vanuse ja tavaliselt valatakse vedelik siis spetsiaalsesse klaasist mahutisse, et laagerdumisprotsess lõpeks.

KONJAKI VANUS JA MARKEERINGUD

Enamus toodetavatest konjakitest on segukonjakid, nende kokku segamiseks kasutatakse erineva vanusega konjakiipiiritust (eaux-de-vie). Konjakiipiirituse vanuseks loetakse tema tinnis laagerdumise aega.

Paljud tootjad valavad n.ö. toorkonjaki peale teatud laagerdumisaega tünnidest välja spetsiaalsetesse mahutitesse (üldjuhul klaasist), et omada piisavalt tagavarasid, mida tulevikus pudelisse villida. Kuna konjaki laagerdumine lõpeb koheselt peale tünnist välja valamist, ei arvestata tema edasist ladustamist enam tema vanuse hulka.

Igal konjakipudeli etiketil on markeering, mis vastab antud konjaki valmistamisel kasutatud kõige noorema komponendi vanusele. Kuna seadusega on kehtestatud igale markeeringule vastav **miinimumvanus**, siis tegelikult kasutavad tuntud tootjad peaaegu alati oma lõpptoodangus tunduvalt vanemaid komponente. Selle tõttu võib näiteks erinevate X.O. konjakite hinnavahe olla väga suur. Konjaki hind ongi üks parim vanuseindikaator - mida kallim pudel, seda vanem (kvaliteetsem) on sisu.

Allpool on ära toodud seadusega kehtestatud miinimumnõuded.

- V.S. (Very Special) – minimaalselt 2,5 aasta vanune konjak;
- V.S.O.P (Very Special Old Pale) – minimaalselt 4,5 aastat;
- Napoleon/Superior klass – on tavaliselt 8-15 aastat vana;
- X.O. (Extra Old) – kuni 2005.a. sept. oli miinimumnõue 6,5 aastat, uus nõue 9 aastat, kuid üldjuhul alates 20.aastast



VILLIMINE JA PAKEND

Vaatamata mitmete põlvkondade tagustele traditsioonidele on konjakitootmises üks element, mis on pidevas muutumises - see on villimis- ja pakendamisprotsess. Tänapäeval kasutavad peaaegu kõik tootjad mingilgi määral automatiseeritud villimist, mis aga muutuvad pidevalt on pudeli kuju, etiketi kujundus ja pudeli kork.

Need muutused on peaaegu alati dikteeritud turu poolt - Aasia turud eelistavad uhkeid pudeleid ja kuldseid etikette; Euroopa tarbijad on rohkem konservatiivsed ja eelistavad omapäraseid pudeleid; ameeriklased jälle rõhuvad rohkem brandi nimele kui pakendile.

Paljud kvaliteetsed konjakid on saadaval nii esinduslikus karahvinpudelis (decanter), kui ka tavalises n.ö. täitepudelis, mille hind võib olla kuni poole odavam. Kokkuvõtteks võib öelda, et tõelisele konjakitundjale on ilusatest siltidest ja uhketest pudelitest ikkagi tähtsam selle sisu.

KONJAKI HINDAMINE

1) Mida hinnatakse silmaga: värvust, puhtust, viskoossust.

- Esimene samm: Vala klaasi 1/3 ulatuses konjakit.
- Teine samm: Konjakit hinnatakse silmaga klaas avausest.

2) Mida hinnatakse ninaga: Konjaki aroome

- Esimene nuusutamine: Klaasi mitte keerutades nuusutage konjaki aroomi, alustades rinna kõrguselt tooge klaas järjest lähemale ninale. Tehes seda 3-4 sammu kaupa.
- Teine nuusutamine: Keerutage konjakiklaasi. Enne nuusutamist oodake mõned sekundid. Nuusutamisel asetage nina klaasi suule. Peaksite olema võimelised tundma puuviljalisi lillalisi ja vürtsikaid aroome.

3) Mida hinnatakse suuga: Konjaki maitset

- Esimene maitsmine: Võtke väike suutäis konjakit. Konjak peab laskuma keelelt kurku. Algselt on konjak kange alkoholi ja suhteliselt terava noodiga.
- Teine maitsmine: Võtke teine suutäis konjakit ja hoidke seda mõnda aega suus. Analüüsige konjaki aroome ja püüdke tunda maitse püsivuse ajal raami.



Larsen

LARSENI AJALUGU

Larsen konjakimaja asutati 1926. aastal Jens Reidar Larseni poolt, kes 1919. a. lahkus 24-aastasena Ameerikasse suundunud kaubalaeval Norrast. Teel selgus, et laev vajab tõsisemat remonti ning sellest tingitud pikem peatus Bordeaux's muutis noore Larseni elu igaveseks.

Otsustanud enne reisi jätkamist veidi raha teenida, rändas Larsen põhjapoolse Cognac'i linna, millest sai peagi tema uus kodu. Larseni tõeline kirk konjaki vastu tegi temast konjakieksperti, kes rakendas piirkonna tootjatelt kogutud teadmisi ja oskusi asutas 1926. aastal Larseni konjakimaja. Ühtlasi pani ta aluse Larseni konjakite unikaalsele stiilile, milles on eriti esile toodud viinamarjade puuviljane aroom.

Järgmisele konjakivalmistajate põlvkonnale on Jens Reidar Larsen edasi andnud nii oma nime kui ka oma laialdase segamiskogemuse. Larseni algupärased segamisretseptid on säilinud tänaseni tema mahukates märkmikes. See hinnaline pärand on aidanud säilitada seda ainulaadset elegantset ja puuviljast stiili, millest on saanud Larseni kuulus firmamärk.

Larseni tooteperekonda kuuluvad viis erakordset konjakit, mis kõik esindavad Larseni elegantset stiili – Larsen V.S., Larsen V.S.O.P., Larsen La Réserve, Larsen X.O. ja Larsen Viking Ship, mis on villitud käsitsi maalitud portselan- või klaaskarhivini.



Renault

RENAULT AJALUGU

Renault konjaki ajalugu ulatub aastasse 1835, mil Charentais'i suguvõsa ärimeeste järeltulija, tollal 25-aastane Jean Antonin Renault asutas Cognac'i linnas Renault konjakimaja. Jean Antonin **Renault oli esimene konjakivalmistaja**, kes **hakkas oma konjakit pudelitesse villima**, et ekspordimisel säiliks nii joogi algupärane maitse kui aroom.

Legendaarse Carte Noire segu loodi 19.sajandi lõpus.

Renault konjakimaja haldab tänase päevani täielikult kogu oma konjakitootmise protsessi alates viinamarjade kasvatusesest kuni valmistoote villimiseni, samas kui palju teised konjakimajad tegelvd ainult erinevate segude kokkusegamisega.