

COGNAC & CHAMPAGNE

TESTNUM

www.testnum.sk

SEPTEMBER 2008

NEW



**Béatrice
Cointreau**
V KOŠICIACH

vôňa

ŽENY
kráľovna žena, kráľovny cognac



COGNAC FRAPIN
Grand Champagne



liba



Frapin

700 ročný príbeh



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC

obsah

T

- 04 Vzdelávanie a marketing trochu inak
- 06 Vstúpte do Cognac Academy
- 08 Kto sa nepýta...
- 09 Voilá, cognac
- 10 Frapin - jedinečná výzva
- 14 Rodisko cognacu
- 17 Aby meno COGNAC bolo chránené
- 18 Frapin - 700 ročný príbeh
- 20 Frapin product gallery
- 24 Béatrice Cointreau v Košiciach
- 30 Slaná príchuť Cognacu
- 31 Ave Caesar!
- 32 Cognac ako umenie - Lheraud
- 34 Lheraud gallery
- 36 Nie je sud ako sud
- 38 Do Cognacu cez Dublin
- 41 Delamain cognac mini gallery
- 42 Poznámky k degustácii cognacu
- 44 Legenda o cognacu
- 46 Vôňa ženy
- 48 Prezident v Cognacu
- 52 Cognac & čaj
- 54 VINEXPO BORDEAUX 2005
- 58 Béatrice Cointreau - interview
- 60 Brillet & nové víno zo starého sveta
- 62 Hardy cognac
- 64 Namiešajte si svoju zmes
- 67 Champagne
- 68 Champagne na vlastné oči
- 70 Champagne AYALA
- 72 007
- 74 Champagne GOSSET
- 76 Cognac z Osla
- 78 Upražená radosť

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

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

TESTUM

Frapin

Jedinečná výzva

Grande Champagne – Premier Grand Cru

Srdce oblasti Cognac – Grande Champagne a jej centrum Segonzac – je to miesto, kde sa rodí znamenitý Cognac Frapin. Poodhalíme vám niektoré z jeho



tajomstiev, podáme niekoľko údajov a vyprovokujeme vás k degustácii. Nebudete banovať.

Panstvo Frapin sa rozprestiera na celkovej ploche 800 hektárov. Z toho až 200 hektárov tvorí územie, na ktorom sa pestuje výlučne jedna odroda viniča – Ugni Blanc. Je to v súčasnosti najrozšírenejšia odroda a nahradila v minulosti dominantne používanú Folle Blanche a Colombard. V oblasti Grande Champagne, kde vinice vo vlastníctve súkromných vinárov prevažne dosahujú rozlohu približne 12 hektárov, predstavuje toto územie najväčší súkromný vinohrad.

Plocha 145 hektárov, na ktorej sú vyberané priesady vysádzané, sa tiahne od Chateau de Fontipont priamo až k liehovaru, kde sa cognac Frapin Grande Champagne vyrába a následne aj dlhé roky dozrieva. Liehovar leží na pomedzí Chateau de Fontipont a mesta Segonzac (centra oblasti), ktoré je zároveň aj domovom rodiny Frapin, rovnako ako sídlom spoločnosti.

Na rozdiel od iných druhov cognacu, ktoré najčastejšie nesú meno svojho predajcu, je FRAPIN označením produktov, vyrobených výhradne z plodov svojich vlastných viníc – najväčších v Premier Grand Cru, prvej spomedzi oblastí regiónu Cognac.

Práve v tejto oblasti sa totiž dorába ten

najúžasnejší, najjemnejší i najčírejší cognac, ktorý v sebe skrýva nebyvalý buket, a ktorý jediný je tým lepší, čím je starší. Spoločnosť FRAPIN ako každý miestny majiteľ pôdy, vedomý si svojich povinností, využíva iba také techniky pestovania vinnej révy a zažehňavania jej chorôb, ktoré neškodia nielen zvieratám, ale i rastlinám a, samozrejme, tiež nastávajúcim príznačným vlastnostiam budúceho cognac-u.

Každý výrobca má svoje vlastné zásady a postupy, ktoré si úzkostlivo stráži a ktorých dodržiavanie je akýmsi vnútorným zákonom. Politika spoločnosti FRAPIN pozostáva z niekoľkých zvláštností:

Vinič – Už spomínaná odroda Ugni Blanc je známa svojimi organoleptickými vlastnosťami – buketom a vôňou, ktoré sa neskôr koncentrujú počas procesu destilácie.

Pôda – Vápencová pôda udržiava v lete vlhkosť a pomáha tak rozvíjať všetky kvality viniča, následne vína a nakoniec destilátu. Grande Champagne vďačí za označenie Premier Grand Cru práve špecifickému zloženiu pôdy.

Prírodné hnojivo – Na tieto účely sa využíva jedine ovčí trus rastlinného pôvodu, aby sa tak zachovala rovnováha živín počas celého vegetačného obdobia viniča. Frapin vykonáva pravidelné rozborov zeminu a listov a na základe týchto rozborov sa vykonáva postrek, ktorý obohacuje vinič o nevyhnutnú nerastnú zložku.

Drvenie vetiev – Po tom, ako sa vinič v zime prerezáva, sú jeho odrezky rozdrvené a rozsypané vókol koreňov. Táto čistá prírodná výživa pokrýva až polovicu organických nárokov vinnej révy.

Víno – Sotva 10 % objemu plodov viniča – hrozna slúži na výrobu cognacu. Zvyšných 90 % sa vracia na konci zimnej sezóny späť do viníc a poskytuje tak zemi predovšetkým minerály a stopové prvky.

FRAPIN je výzvou: úcta k tradíciám a rešpekt pred pokrokom otvárajú bránu budúcnosti.

Hrozno, vypestované v týchto unikátnych viniciach, sa zberá v čase, keď plody dosahujú ideálny stupeň zrelosti. Pri zbere (vendanges) sú strapce hrozna nanajvýš šetrne oddeľované od rastlín a okamžite prepravované na malých vozíkoch. Každý náklad sa dôkladne odváži, pričom sa súčasne zisťuje aj obsah cukru. V lise sa hrozno zbavuje stoniek a kožík a získava sa z neho čistá šťava.



COGNAC FRAPIN - FRANÇOIS RABELAIS



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC

Frapin

Jedinečná výzva

Tradícia a pokrok, história a súčasnosť. Jedny zo symbolov domu Frapin, zosobnené v dnešnej práci spoločnosti i na fotografii. Monsieur Max Cointreau, prezident Cognac Frapin (na fotografii vpravo) a Olivier Paultes, cellar master. Dvaja muži výrazným spôsobom ovplyvňujúci v jednom prípade minulosť firmy a v druhom jej prítomnosť – no a v neposlednom rade i budúcnosť cognacu Frapin. Obaja sa podpísali pod vznik jedinečného výrobku, ktorý vám s tichou úctou predstavujeme.

Cuveé François Rabelais

Vek Cuveé Rabelais je neznámy, ale bezспорu je to zmes veľmi starých cognacov z Grande Champagne, starostlivo uchovávaných a odovzdávaných si po generácie rodinou Frapin. Na sklonku nového milénia panstvo Pierre Frapin ponúka ochutnávku pre zasvätených entuziastov. Silné a jemné zároveň Cuveé Rabelais odhaľuje nečakane prepychový bouquet. Vôňa je skvelá a delikátna. Komplexná aróma rancia sa rozvíja, miešajúc náznaky pomarančov, zaváraných marhúľ, wisteria a ľalie, sušeného ovocia a cigarových krabíc. V ústach dominuje skvelosť a rovnováha, pamätajúc dozrievanie v dubových sudoch a ovocné náznaky, typické pre cognac z Grande Champagne, destilovaný spolu s usadeninami. Dĺžka chvostika sa zdá nekonečná, arómy sú v perfektnom súhrne a to je znak toho, že cognac z Grande Champagne dosiahol vrchol svojej evolúcie. Unikátny cognac. Symbol starobylej rodinnej tradície. Dokonalosť sama.

Cognac Cuveé Rabelais potrebuje karafu hodnú takéhoto skvostu. Medzi tradíciou a modernou dobou čas nezastal, plynul v tichu pivníc, naznačujúc neotrasiteľné spojenie medzi včerajškom a dneškom, až kým nespočinul v kovovo sklenenej fľaši.

Visiac zo skvelého zlatého rámu karafa François Rabelais je inšpirovaná vreckovými hodinkami predchodcu súčasnej generácie rodiny Frapin – Pierra Frapina. Spojením vznešených materiálov, pozlátených 24-karátovým zlatom, je táto karafa umeleckým objektom a kyvadlom súčasne. Originálny výtvar, ktorý nám pripomína, že aj v týchto hektických časoch keď dovolíme času robiť si svoju prácu, tak niekedy, ako v prípade tohto Cognacu, môže vzniknúť unikátne umelecké dielo.

A keďže umenie sa taktiež stále vyvíja, vývoj sa nezastavil ako čas na vreckových hodinkách Pierra Frapina. Na svete je nová karafa pre excelentnú Cuveé Rabelais. Bude nám potešením predstaviť vám tento skvost v ďalšom vydaní spravodaja.



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC

FRAPIN

700 ročný príbeh



Je všeobecne známe, že výroba cognacu bola v minulosti výsadou rodinných firiem, ktoré prechádzali rôznym vývojom. Niektoré sa spájali, iné rozdeľovali, ďalšie ukončili činnosť v dôsledku finančnej náročnosti a pohltili ich banky. Jednoducho vývoj ako v každej inej ekonomickej aktivite. V dôsledku zmien v cognacovom priemysle, ktoré nastali po stáročia, je len veľmi málo rodinných firiem, ktoré si svoju nezávislosť udržali a lipnú na nej ako na jednom z hlavných atribútov. Keď sa k tomu pridá bohatá história rodiny s významnými postavami z dejín Francúzska, tak je hrdosť takýchto domov cognacu úplne namieste. Cognac Frapin je skvelou ukážkou.

Spoločnosť FRAPIN vyrába cognac viac ako dvadsať generácií. Jej rodokmeň pritom siaha až do roku 1270, keď sa rodina usadila v charentskom regióne na juhozápade Francúzska. Grande Champagne, oblasť Premier Grand Cru, bola pre rodinu, ktorej meno sa s históriou cognacu i regiónu Cognac spája už od samých začiatkov, ako stvorená. Rodinným sídlom sa stal malebný zámček uprostred viníc – Chateau Fontpinot neďaleko Segonzacu.

Rodina si prísne strážila dedičstvo predchodcov, rešpektujúc tradíciu výroby cognacu pod menom Frapin, neuzatvárala sa však. Ako jedna z mála rodín prijala technický pokrok nie ako prekážku a konflikt s tradíciami, ale umne ju využívala pri každodennej práci. Starožitné automobily Panhard a Levassor, zakúpené Henrym Frapinom v 19. storočí a starostlivo opatrované rodinou až do dnešných dní, stelesňujú silu i výnimočnosť tejto rodiny a jej základnú filozofiu: snúbiť tradíciu s modernizmom.

Rodina má bohatú históriu a pri podrobnom skúmaní v jej radoch nájdeme významné postavy francúzskych dejín i kultúry.

Svoje čestné miesto má v rodokmeni rodiny známy spisovateľ 16. storočia François Rabelais, syn Antoina Rabelaisa a Catherine Frapinovej. Benediktínsky mních, lekár, profesor anatómie, riaditeľ lyonskej nemocnice či farár v Meudon, no predovšetkým autor štyroch svetoznámych diel o príhodách Pantagruela (Gargantua a Pantagruel). S jeho rozhľadom a vrodenu zvedavosťou je Rabelais typickým príkladom renesančného humanistu, bojujúceho za oživenie filozofických a morálnych princípov klasickej antiky. V svojich dielach spojil burlesknú paródiu so scholastickým učením i výchovou s výrazom humanistického prístupu aj s odrazom súdobej reality. Jeho práce sú zmyselné a farebné, prekypujúce nevidaným darom jazyka. Spoločnosť FRAPIN si pri príležitosti osláv 500. narodenín svojho slávneho predka uctila jeho pamiatku vytvorením prestížneho Cuvée RABELAIS, zdobeného 24-karátovým zlatom. Je tvorený špeciálne navrhnutým dekanterom spoločnosti Baccarat, dekorovaným symbolmi renesancie (Páv, Kniha poznania a Roh hojnosti) a zátkou, vyobrazujúcou portrét François Rabelaisa.

Limitovaná séria je dnes vypredaná a každý kus sa stal vyhľadávanou zberateľskou položkou.

Každá významná rodina vo francúzskej histórii sa usilovala o udelenie erb, čo v tých dobách znamenalo oficiálne uznanie významu rodiny zo strany kráľovského dvora. Rodina Frapin nebola v tomto smere výnimkou. Rodinný erb, ktorý sa dnes objavu-



je na všetkých fľašiach cognacu Frapin, bol rodine udeľený v roku 1697, v dobe, keď zakladateľ spoločnosti Pierre Frapin pôsobil ako lekárnik v službách francúzskeho kráľa Ľudovíta XIV.

Jeho nasledovník – taktiež Pierre – začal svoju produkciu cognacov Grande Champagne čoskoro exportovať. Už v roku 1885 získal First degree of merit (Známka prvotriednej kvality) na Svetovej výstave v New Orleans. Hneď nato získal zlaté medaily na Parížskej svetovej výstave v rokoch 1889 a 1900. Tieto ocenenia iba korunovali celosvetový úspech cognacu koncom predminulého storočia a poskytli Pierrovi Frapinovi tiež dobrý dôvod na to, aby svoj podnik rozšíril. K vinohradom pričlenil Pierre ešte spoločnosť pre odbyt, ktorá mu zabezpečila ďalšie zlato na Svetovom veľtrhu v Bruseli v roku 1910 a na Francúzskej výstave v Madride v roku 1927.

Cognac Frapin zbieral i v nasledujúcich rokoch významné ocenenia na najznámejších a najuznávanejších súťažiach po celom svete. Po degustácii viac ako 30 vzoriek získal Grande Champagne Chateau Fontipont zlatú medailu a víťaznú trofej na Wines & Spirits International Challenge 1998.

Trvalo takmer päť storočí vybudovať najväčšie panstvo v Grande Champagne, skúsenosť získaná od predkov rodiny Frapin však nevyšla navivoč. Na čele spoločnosti, ktorá dnes požíva vážnosť viac ako kedykoľvek predtým, v súčasnosti stojí pani Genevieve Cointreau – vnučka Pierra Frapina.

Jej dcéra, pravnučka Pierra Frapina, pani Beatrice Cointreau riadila marketingové oddelenie spoločnosti už od roku 1984 a výrazne ovplyvnila smerovanie firmy v orientácii na zahraničné trhy. Momentálne je výkonnou riaditeľkou rodinného podniku, v ktorom sa môže oprieť o skúsených odborníkov na svojich miestach – páňov Oliviera Paultesa, cellar mastra a Patrice Pivetau, ktorý má na starosti vinice.

Beatrice vidí v zlúčení starých tradícií s novými technológiami v prvom rade zlepšenie aróm, chuti a buketu cognacov Frapin. O správu skladových rezerv cognacov sa dnes stará počítač, lisy na víno sú pneumatické a kvalita sa zas overuje chromatografickou analýzou. Tiež sa však berie ohľad na životné prostredie, pričom sa využívajú tak ekologické techniky, ako aj odveké výrobné postupy – od prírodnej fermentácie, destilácie vína aj so sedimentom, dozrievania v sudoch z limousinského duba, až po konečné uskladnenie v tradičných pivniciach. Jednoducho Frapin a jeho ľudia nezasпали na vavrínoch, ale umne pokračujú v stáročných tradíciách výroby vynikajúceho cognacu, zaodetého do nového šatu. Nová kolekcia balení cognacov Frapin je toho jasným dôkazom.

Pierre Frapin sa určite „tam hore“ spokojne usmieva, keď vidí, ako jeho nasledovníci pokračujú v ním započatom diele. A asi aj má na ten svoj spokojný úsmev dobrý dôvod. Čo poviete?

Frapin

700 ročný príbeh



história

gallery

cognac



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC



Frapin V.S.

Skutočne výnimočný, tento V.S. Cognac z Grande Champagne, je vyrábaný výlučne na panstve Frapin na viac ako 300 hektároch, najväčšom vinohrade v oblasti Grande Champagne. Oficiálny úrad pre cognac upresňuje, že je to oblasť, ktorá produkuje liehoviny najkvalitnejšie, najdelikátnejšie, najčistejšie a tie, ktoré majú najväčší bouquet.

Kvalita tohto bouquetu a dlhotrvajúca chuť pochádzajú z tradičnej a charakteristickej destilácie vybraných usadenín. Aróma pripomína kvitnúci vinič v júni a čerstvé hrozno pri zimnom zbere.

Starnutie v limousinských dubových sudoch mu dodáva slamovo žltú farbu, okrúhlosť, ľahkú vanilkovú príchuť a značnú aromatickú bohatosť.

Náš majster skladník venoval obrovskú dávku pozornosti a starostlivosti, aby vám priniesol tento V.S. Cognac z Grande Champagne na uspokojenie vašich chutí. Je perfektnou prímiesou do moderných koktailov a long drinkov. Skvelý s ľadom.

V.S. je prezentovaný v našej vysokej čírej sklenenej fľaši (ochranná známka), nesúcej podpis P. Frapina a ich rodinný erb, darčeková krabica je béžová a drevená.



Frapin V.S.O.P.

Jediná 100 %-ná Grande Champagne V.S.O.P. kvalita. Tento skvelý cognac pochádza výlučne zo samostatného vinohradu priamo v srdci Premier Cru du Cognac.

Táto zásoba dozrieva vďaka stáročným znalostiam rodiny Frapin.

S úžasnou zlato-jantárovou farbou má tento cognac komplexný ovocný (z hrozna) a kvetinový (typický pre Grande Champagne) bouquet. S jemným drevnato-vanilkovým dotykcom, pochádzajúcim z tanínu (dubové sudy). Jednoliaty bouquet s dlhotrvajúcimi arómami.

Tento V.S.O.P. má harmonické ovocné a kvetnaté vône s pretrvávajúcimi prísadami, charakteristickými pre priemerne 8-ročné cognac-y z Grande Champagne.

Fľaše z číreho skla (registrovaný dizajn) s podpisom P. Frapina a Frapinovým erbom ešte pridávajú na kvalite tejto drahocennej eau de vie. Červená a drevená darčeková krabica je v perfektnej harmónii s týmto cognacom.

product gallery

cognac

frapin


COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC



Frapin Chateau Fontpinot

Tento skvelý cognac pochádza zo samého srdca Grande Champagne, rodinného zámku obkoleseného 300 hektármi panstva Frapin. Unikátny cognac, ktorý má právo nosiť názov Chateau (zámok), a ktorý sa výlučne destiluje, dozrieva a fľašuje v zámku. Jeho jedinečnosť kombinuje dlhé starnutie v špeciálne suchých pivniciach, okrúhosť, bouquet a kvalitu, nevyhnutné pre experta, s výnimočným obsahom alkoholu 41 %.

S jeho teplou farbou jesene je to delikátny a elegantný cognac z Grande Champagne. Drevnaté vône miznú, aby umožnili rozvoj ovocného bouquetu a odhalili známky vanilky a divokých kvetov. Dlhotrvajúce arómy, ako napríklad kryštalizované marhule, pomaranče, portské a slávne Rancio (sú špecifické pre veľmi starý cognac a objavujú sa počas starnutia, po 20-tich rokoch). Skvele vybalansovaný komplexný bouquet (vdďaka destilácii spolu s usadeninami) vo svojej vznešenej perfektnosti. Chateau Fontpinot vyhral Trofej a Zlatú medailu v Londýne v roku 1998 na súťaži Wines & Spirits Challenge (kategória X.O.).

Chateau je fľašovaný vo fľaši z čistého skla a prezentovaný v darčekom balení, ktoré vyzerá ako zabalené v hodvábnjej šatke s Chateau designom. Veľvyslanectvo francúzskeho spôsobu života, symbol luxusu a tradície, Chateau Fontpinot, je fľašované v transparentnej číslovannej fľaši. Darčkové balenie je vytvorené v jej obraze, hrajúc sa s kontrastom medzi čistým pozadím, vynikajúcou farbou a hodvábnou šatkou. To pripomína róbu a bouquet cognacu.



CHATEAUFONTPINOT

Frapin Extra

Mimoriadne vysoká kvalita tohto cognacu pochádza z rodinných zásob, ktoré boli exkluzívne zozbierané, destilované, s láskou dozrievajú a pochádzajú zo sudov, ktoré boli starostlivo uschované Pierrom Frapinom a jeho potomkami. Mahagónovo sfarbený nápoj s náznakom medi, táto veľmi stará zásoba je v perfektnej harmónii koncentrovaných aróm, jemného komplexného, ale výrazného bouquetu, s nádychom starého prístavu zmiešaného s náznakom drevenej cigarovej škatule, takej typickej špeciálne pre Grande Champagne, ktorý sa objavuje pri starnutí zvyčajne medzi 50. a 60. rokom.

Výnimočne dlhý chvostík, v ktorom sa zmiešavajú všetky príchuťe spolu s jemnou komplexnosťou.



FRAPIN EXTRA

gallery

cognac



COGNAC FRAPIN
Grande Champagne
PREMIER CRU DU COGNAC



FRAPIN VIP X.O.

VIP X.O.

Darčkové balenie vám dá možnosť ochutnať tento cognac z profesionálnych pohárov.

Tento Frapin X.O., rezervovaný pre V.I.P., kombinuje vek, okrúhosť, bouquet a kvalitu.

Staro-jantárová farba s veľmi bohatým bouquetom, so stopou korenia a ovocných aróm, špecifických pre cognac z Grande Champagne vďaka destilácii spolu s usadeninami.

X.O. kvalita je obohatená omnoho staršou eau-de-vie, z rodinných zásob.

Prezentovaný je v elegantnom sklenenom dekantéri, reprodujúcom tvar používaný v 16-tom storočí. Je dekorovaný zlatým vlysom a na vrchole je 24-karátovým zlatom pozlátená zátka. Červená a zlatá darčková krabica dopĺňajú jeho imidž a osobitosť.

1983

Špeciálna kolekcia „Žiariaca hviezda“ a vlastníctvo „chez piet“ na panstve Frapin v oblasti Grande Champagne - vinobranie z roku 1983 - je trieda sama o sebe. Kvetnaté náznamy sa menia na ovocné náznamy a zanechávajú miesto pre jemnú drevnatú vôňu, ktorá zdôrazňuje perfektnú rovnováhu a sviežosť. Vinobranie 1983 vyniká trvácnosťou svojich aróm a výnimočne dlhým chvostíkom, verným tradíciám z Grand Champagne. Okamžite odhaľuje bez kyslosti perfektnú rovnováhu medzi ovocím a kvetinami. Náznam marhulí, suchých fíg, kryštalizovaného ovocia a orechových vôní harmonicky zmiešaný s elegantnou kombináciou náznamu bielych kvetín, ruží a jazmínu. Ku koncu môžete objaviť dotyk rancio, rozvíjajúci svoj nádych exotického dreva a teplej kože. Spolu je to jemná kombinácia rôznych aróm s mnohými variáciami skvelých a odlišných vôní. Radosť z ochutnávania narastá vďaka jemnej a prirodzenej jantárovej farbe, tiež výraznej pre Grand Champagne.

BNIC zapečatí sudy, ktoré sú umiestnené do pivnice s dvojitým zámkom. Jeden z kľúčov má vlastník a druhý zostáva u BNIC. Od tohto momentu sa akýkoľvek kontakt s cognacom musí konať v prítomnosti kontrolóra z BNIC, ktorý ho zaznamenáva. Vďaka tomu, že produkcia dobrého cognacu a špeciálne ročníkového cognacu trvá najmenej 15 rokov, určite pochopíte, že firma sa veľmi hlboko zaväzuje k vytváraniu tohto ročníkového cognacu. Dom cognacu Frapin systematicky vyznačuje čísla starnutia v sudoch, ktoré dávajú potenciálnym zákazníkom typické informácie. Ročník 1983 má 41 % obsahu alkoholu.



1983

Prvá dáma (z) Cognacu

„Zo srdca oblasti Grande Champagne, Premier Grand Cru Cognac, priamo k srdciam znalcov. Vitajte v Testum Paradise!

Vychutnávajúc si chvíľu s cognacom Frapin, nie až tak ďaleko od Chateau de Fontpinot, obklopená priateľmi cognacu a skutočnými milovníkmi kvality..., príjemne prekvapená tancujúcimi čašami. Vrátim sa späť po posledné z piatich 'C' (Chocolate, Coffee, Champagne, Cigars) aj keby som mala preplávať päť o'C'éánov!

Dovidenia čoskoro, tu alebo vo Francúzsku... Cítim sa ako doma!"

Beatrice Cointreau

Prpravnučka Pierra Frapina

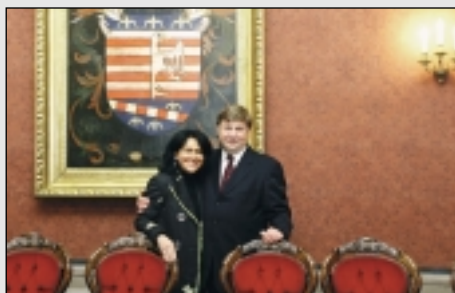
24. máj 2005



Cointreau

Béatrice
v K o š i c i a c h





V titulku tohto príspevku sme sa síce trochu pohrali, no je to preto, že sme chceli stručne vyjadriť dva fakty. Prvý, že sme mali tú česť privítať v priestoroch agentúry vôbec prvú dámu z Cognacu – pani Béatrice Cointreau a druhý, že skutočne ide o Prvú dámu Cognacu. Béatrice Cointreau totiž predstavuje v súčasnosti najprogressívnejšiu ženu v priemysle cognacu a svojím prístupom mení zaužívané postupy v komunikácii so zákazníkom, rešpektujúc však stáročné dedičstvo svojich predkov. Jej umenie využiť históriu rodiny a jej výrobkov v súčasnej produktovej línii Frapin je obdivuhodné. Veríme, že si to vychutnáte na nasledovných stránkach i na iných miestach nášho spravodaja aspoň tak, ako sme si to vychutnali my a naši priatelia počas stretnutia s Béatrice.

Návštevu tejto zaujímavej ženy sme si naplánovali úmyselne hneď za Cyrilom Camus, lebo obaja sú v súčasnosti považovaní za predstaviteľov novej generácie managerov rodinných firiem v priemysle cognacu a s ich menami sa spájajú nemalé nádeje do jeho svetlej budúcnosti. Zaujímavý je fakt, že obe tieto osobnosti majú sídla svojich firiem vzdialené vzdušnou čiarou asi 12 kilometrov, ale doposiaľ sa osobne nestretli.

Wilfred Schuman, Cognac Frapin exportný manager, sa pri prvej zmienke o našom úmysle dostať na Slovensko

Cointreau Béatrice
v Košiciach

Béatrice pobavene usmial. Dostať Béatrice na Slovensko považoval za nemožné s odôvodnením, že vzhľadom k tomu, že ide o managerku riadiacu spoločnosti Champagne Gosset a Cognac Frapin s rozsiahlymi exportnými aktivitami a navyše matku troch detí, ktorá si veľmi starostlivo vyberá ciele svojich ciest. Ak sa, samozrejme, na nejakú cestu vôbec vyberie. Nepripúšťali sme jej neúčasť na prezentácii spoločnosti Frapin a nakoniec sme našli východisko. Béatrice preruší svoju dlho plánovanú cestu do Kodane na oslavy 200-ročnice (!) dovozcu ich cognacov a jedno popoludnie a noc strávi na Slovensku. A ako sa presvedčila ona sama i naši hostia, toto zastavenie skutočne stálo za to.

Béatrice Cointreau

v Košiciach

Po prilete pravidelnej popoludňajšej linky z Viedne sme sa s Béatrice a Wilfredom presunuli do penziónu v centre mesta, zvládli ubytovacie formality a nasledovalo prijatie u primátora mesta, ktorý významnú návštevu privítal v priestoroch historickej radnice na Hlavnej ulici. V neformálnej, ba takmer priateľskej atmosfére plynul čas neuveriteľne rýchlo. Pekným momentom bolo odovzdanie spomienkových darov od primátora mesta – knihy Košice a, samozrejme, nemohol chýbať košický pas. Záver návštevy radnice patril krátkej prehliadke jej reprezentatívnych priestorov a spoločnej fotografii pod erbom mesta.



Vzhľadom k pokročilému času a ďalšiemu programu sme sa presunuli do priestorov našej agentúry, kde sa už pomaly schyľovalo k podvečernému stretnutiu partnerov. Kytica červených ruží pre Béatrice z rúk prezidenta Testum p. Jaroslava Bilíka bola milým privítaním na pôde agentúry, ktorá to celé "spískala". Hostia z Cognacu – Béatrice Cointreau i jej exportný manager Wilfred Schuman počuli o projekte Testum a určite boli zvedaví na to, ako to asi vyzerá v praxi. Ich reakcie nás nenechali na pochybách, že to, do čoho sme sa zahryzli, má zmysel a úroveň, ktorú nám bude vyspelý svet cognacu len a len závidieť. Samozrejme, že prostredie vyprovokovalo Béatrice k mnohým nápadom, ako projekt podporiť, a tak Wilfredovi nezostávalo nič iné, len zapisovať úlohy, ktoré šéfká zo seba súkala.



Popritom sme pomaličky doladňovali detaily večernej prezentácie, ku ktorej mala Béatrice niekoľko podnetných návrhov. Darmo, keď sme jej zrušili pôvodne navrhovanú prezentáciu firmy a výrobkov s použitím Power Pointu, s čím sa pôvodne hlavne Wilfred ťažko zmieroval, museli sme nájsť inú formu.

Cointreau Béatrice
v Košiciach

rice zaznela výzva pre prítomných pánov – kravaty dole – prvý, kto s radosťou výzvu počúvol, bol prezident Testum Jaro Bilík, nasledovaný ďalšími partnermi. Na spoločnom "fote" ho môžete vidieť s manželkou Katkou a partnerom agentúry Jožkom Medveďom. A Frapin show pokračovala ďalej. Partneri agentúry využívali možnosť priameho kontaktu s našimi vzácnymi hosťami a o dobrú náladu pri tom nebolo núdze.

Večer, venovaný cognacom Frapin, však mal i ďalší bod programu, a to slávnostné prijatie nových partnerov agentúry, ktorí zapojením sa do projektu získavajú o. i. svoju vlastnú skrinku v agentúre s úvodnou degustáčnou sadou cognacu. Na nasledujúcich záberoch môžete vidieť prezidenta agentúry Jaroslava Bilíka, ako osobne upevňuje menovky nových partnerov na ich skrinky a víta ich na palube.

návšteva



Naši hostia však po zhladnutí priestorov agentúry okamžite pochopili, že pracovný štýl prezentácie by tu pôsobil umelo a privítali spoločenský a priateľský ráz podujatia. Stretnutie s priateľmi cognacu a najmä Cognac Frapin Grande Champagne mohlo začať.

Čas plynul a priestory agentúry sa plnili partnermi, ktorí prijali pozvanie na stretnutie s prvou dámou (z) Cognacu. Úvod prezentácie patril zaujímavej a v našich končinách nie často vídanej kombinácii cognacu s tonikom. Skutočne sa potvrdilo, že Frapin VSOP s ľadom a tonikom je nápoj, ktorý osvieži, cognacu neublíži a tonik vylepší. Prvé prekvapenie na tvárach partnerov sa rozplynulo pri prezentácii ďalších cognacov Frapin, ktoré osobne uvádzala Béatrice, výkonná riaditeľka spoločnosti Cognac Frapin.

Spôsob prezentácie pripomínal priateľský rozhovor na tému cognac a všetko, čo s ním súvisí, a keď z úst Béat-

Samozrejme, že popritom všetkom pokračovala prezentácia cognacu z domu Frapin. Serviroval sa Chateau Fontpinot v kvalite X.O., ktorý je špecifický tým, že celý proces jeho výroby musí prebiehať priamo na chateau. Inak by sa toto magické slovko nemohlo objaviť na etikete tohto subtilného a chutného cognacu. Toto pravidlo platí nielen pre Frapina, ale, samozrejme, pre všetkých v oblasti. Môžete si byť teda istí, že ak sa stretnete s cognacom s označením Chateau ..., tak ten takpovediac aristokrat sa skutočne narodil na chateau.

Keď sme v príprave prezentácie konzultovali výber produktov na degustáciu, okamžite padla voľba na V.I.P. XO. Niet divu. Tento vyzretec z Grande Champagne bol správnou bodkou za - ak to tak môžem povedať - oficiálnym programom večera a nikoho nenechal na pochybách, že Frapinovci to fakt vedia. Okrúhla jemnosť a plnosť chutí sa

Béatrice Cointreau

v Košiciach

valila z pohárikov a napĺňala priestor pohodou, akú človek zažíva fakt len vo výnimočných chvíľach. A verte, že takéto chvíle sme skutočne s cognacmi Frapin zažívali.

Čo by to bola za spoločenská udalosť bez tanca, no nie účastníkov, ale obrích čaší, ktorým rytmus udávali dvaja z najskúsenejších barmanov Slovenka – Milan Šefc a Janko Šuchta. Ich show s tancujúcimi obrími čašami, do ktorých počas tanca servujú cognac, je skutočne jedinečná. Guráž našich hostí taktiež nepoznala hraníc, a tak sme boli svedkami nielen Wilfredovho pokusu o roztancovanie jednej čaše. Tentokrát síce jeho pozvanie do tanca neprijala, ale je to nádejný tančmajster obrích čaší.

Po tomto nádhernom predstavení a po zvukovej kuli-se štrngotu čaší sa rozbehla podpisová akcia, ktorá sa pravdepodobne stane pri prezentáciách v agentúre pravidlom. Viacerí partneri využili prítomnosť veľkej ženy



Béatrice
Cointreau
 v Košiciach

návšteva



z Cognacu a po pár minútach diskusie s Béatrice a spoločnej fotke si odnášali cennú trofej – Cognac Frapin Extra Grande Champagne v pôvabnom balení, pripomínajúcom prsteň aj s podpisom dedičky firmy.

Skutočným vyvrcholením večera však bol podpis na trofej výnimočnú – Cuveé Francois Rabelais, zmes Grande Champagne cognacov, z ktorých najstarší má 140 rokov. S podpisom Béatrice vzrástol na cene, avšak na predaj určite nebude. Bude mať svoje čestné miesto a pripomínať nám príjemné hodiny, strávené v prítomnosti našich priateľov z Cognacu. Poslednú stopu zanechala Béatrice v agentúrnej kronike, pričom jej slová ste si mohli prečítať na úvod reportáže. Akýkoľvek ďalší komentár je zbytočný.

Adieu, Béatrice. Merci beaucoup.



Delamain

Do Cognacu
cez Dublin
Delamain



Delamain
GRANDE CHAMPAGNE
COGNAC
MILLESIMÉS



Do Cognacu cez Dublin Delamain

Keď sa povie Delamain...

„Cognac je nepopierateľne hlavné mesto obchodu s cognacom, ale práve v Jarnacu a v Barbezieux sa človek môže dotknúť toho, čomu hovoríme 'spirit' (alkohol alebo duch), avšak v inom význame: duch génia Charentes.“

Cyril Ray

„Delamainovci, firma a rodina z Jarnacu, sú protestanti. Pôvodom zo Saintogne, jeden člen rodiny odcestoval v roku 1625 do Londýna ako vedúci delegácie Henrietty-Márie, nevesty Charlesa I. Po rozhodnutí usadiť sa v krajine pohostinnejšej ako jeho vlastná, stal sa Nicholas Delamain v roku 1639 rytierom a presťahoval sa do Írska ako protestanský správca majetku a jeden z hlavných farmárov v Írsku. Jeden jeho potomok bol hrnčiarom v Dubline - Henry Delamain, ktorý dostal odmenu 100 libier od írskeho parlamentu v roku 1753 za prvenstvo v použití uhlia pri vypaľovaní, pretože dovtedy sa používala výhradne rašelina a drevo. (Írska georgiánska skupina pripravila výstavu jeho nádherných prác v Castletown House blízko Dublinu v roku 1971).“ Cyril Ray, Cognac, str. 44.

Kým bola jeho práca publikovaná, niektoré z diel Henryho Delamaina sa objavili ako ilustrácie na sérii známok, vydaných Ískou republikou.

Henryho vnuk James, syn strážcu na zámku v Dubline, sa v roku 1759 vrátil do krajiny svojich predkov a vstúpil do obchodu s cognacom. V roku 1762 sa James stal partnerom vo firme svojho svokra Isaaca Ransona, šéfa dobre fungujúcej firmy z Jarnacu, ktorá dodávala cognac do Írska a Holandska od roku 1725.

Po ukončení revolučného hnutia a cisárstva znamenala reštaurácia v roku 1815 začiatok vzrastu obchodu s cognacom. So svojimi bratrancami Rouilletovcami založil Henry Delamain v roku 1824 dom Roulet a Delamain, a pod týmto menom fungoval po štyri generácie. V roku 1920 zostal Delamain ako jediný majiteľ firmy a jej meno zmenil na Delamain & Co.

Tým sa pôvod domu Delamain datuje od samého začiatku obchodu s cognacom a firmu tak radí k jedným z najstarších mien v tomto obchode.

Zaujímavosťou zostáva fakt, že niektorí členovia rodiny Delamain si urobili meno a stali sa známymi v oblastiach na hony vzdialených výrobe cognacu. Napr. Jacques Delamain bol v 30. rokoch minulého storočia známy ako orchidológ - mnohé malé francúzske orchidey nesú jeho meno. Ďalší člen rodiny Maurice založil známe vydavateľstvo v Paríži - Stock, a Robert napísal klasickú históriu cognacu - brilantnú esej mohutne ignorujúcu obchodnú stránku príbehu, v ktorom jeho rodina hrala nie bezvýznamnú úlohu.

Spoločnosť Delamain a značky, nesúce jej meno, sú unikátne. Ich výnimočnosť našla odraz v neutíchajúcom záujme anglickej aristokracie, ktorá vždy oceňovala prvotriednu kvalitu brandy. Zaujímavé je, že mnohé z cognacov Delamain opustili svoj rodný kraj Cognac ako Early-Landed, t. j. expedované okamžite po ukončení dvojitej destilácie, a boli na dlhú dobu zrenia uskladnené v tmavých a vlhkých pivniciach v Londýne alebo v Bristol. Po naplnení do fliaš sa predávali ako individuálne ročníky cognacu. Ich kvalita bola neodškriepiteľná už od 18. storočia a firmu stále vedú príslušníci rodiny - mademoiselle Delamain sa vydala za monsieur Braastada, starého otca jedného zo súčasných riaditeľov. Delamain stále nakupuje cognac výhradne z oblasti Grande Champagne, a potom len brandy, ktoré sú najmenej 10 rokov staré, zrejúce v starých sudoch. Zaujímavé je, že väčšina dodávateľov sú dlhoroční obchodní partneri, ktorí presne vedia, o aký druh eau-de-vie majú páni z Delamain prednostne záujem. Permanentne vysoká kvalita produkcie domu Delamain je dôkazom, že to ich dodávatelia i oni sami robia dobre. Používanie výhradne starých sudov na starnutie je striktným pravidlom a v rozhodujúcej miere dáva cognacom Delamain ich nenapodobiteľnú eleganciu a jemnosť, oceňovanú znalcami na celom svete.

Do Cognacu cez Dublin

Delamain

Výnimočnosť ročníkových cognacov ročníkových cognacov Delamain

Delamain je jeden z mála veľkoobchodníkov v Cognacu, ktorí dostali oprávnenie vyrábať niektoré zo svojich cognacov ako ročníky.

V novembri 1962 rozhodla Obchodná asociácia Cognac, že už viac nebude povoľovať označenie presného ročníka na etikete cognacu, ktorý zreje vo Francúzsku, pretože francúzska legislatíva nezakladá dostatočnú kontrolu v procese posudzovania oprávnenosti označenia "Ročník" na fľašiach cognacu.

Hoci sme boli priamo zasiahnutí týmto rozhodnutím, chápali sme jeho racionálne pozadie. V tom období sme sa rozhodli využiť jednu z našich pivníc na brehu Charente na skladovanie niektorých našich najlepších cognacov a stať sa tak špecialistami na zrenie ročníkových cognacov. Každý rok, nasledujúci po destilácii v starobylých „alambic“ - prístrojoch, umiestňujeme do tejto pivnice starostlivo vyberaný Grande Champagne Cognac do dobre vyzretých dubových sudov. Pivnica je neustále uzamknutá a namiesto toho, aby sme držali kľúče pri sebe, odovzdali sme ich miestnym colným úradom, alebo v poslednom období častejšie FRAUD Office. Vždy, keď potrebujeme vojsť do tejto pivnice (umiestniť sem nový cognac, vybrať nejaký cognac alebo nafľaškovať...), sme pod dohľadom kontrolujúceho orgánu, ktorý zaznamenáva každý náš vstup do tejto pivnice.



V roku 1989 bolo zavedené nové pravidlo, týkajúce sa ročníkových cognacov, a ročníky boli akceptované, len čo bol preukázaný skutočný vek cognacu. Špeciálna pivnica na ročníkový cognac v skladoch Delamain a zásoby v nej uložené (vek cognacu bol potvrdený uhlíkovými testami) nám umožnili opäť predávať náš cognac ako overene ročníkový.

Rok, uvedený na etikete Delamain ročníkového cognacu, je rokom zberu hrozna, ktorého destilácia prebehla najneskôr do konca marca nasledujúceho roka. Zákazníci mnohokrát mylne považujú rok, uvedený na etikete, za rok destilácie.

Každý rok fľaškuje Delamain obmedzené množstvo svojich ročníkových cognacov. V roku 2004 sa nafľaškovali veľmi malé množstvá Grande Champagne 1969 a 1973. Niektoré z predchádzajúcich ročníkov 1968, 1971 môžete nájsť u predajcov vo vašej krajine.

Rok	Ročníkový cognac
2000	1962, 1968
2001	1965, 1968
2002	1965, 1968, 1971
2003	1969, 1971, 1973
2004	1969, 1973

Delamain
COGNAC

Delamain Cognac Gallery



Delamain Vesper

Nádherná zmes Grande Champagne cognacov, zrejúcich v starých sudoch z limousinského duba na brehu rieky Charente. Zmes obsahuje cognac starší ako Pale & Dry, nádherne jantárovej farby s jasným zlatým leskom. Vesper podľa šiestej kánonickej hodiny, oslavovanej piesňou v každé neskoré popoludnie. Vyjadruje jeho bohatosť, dôstojnosť, ba až zbožnosť, ktorú zosobňuje.



Delamain Pale & Dry X.O.

Grande Champagne Cognac, zrejúci v starých pivniciach blízko rieky Charente, v pivniciach s vyššou vlhkosťou, neskôr premiestnený do pivnice suchej. Je zmesou cognacov z premier cru, ktoré zreli samostatne v starých sudoch a po vytvorení zmesi zreli následne aspoň dva roky, aby sa krásne spojili v „marriage“. Pale – svetlý preto, lebo má svetlejšiu farbu ako iný cognac porovnateľného veku vzhľadom k prírodnej svetlej farbe cognacu, získanej zo starých sudov. Dry – suchý, lebo má len svoju prirodzenú sladkosť.



Delamain Trés Vénérables

Zmes starých Grande Champagne cognacov, spočívajúcich v tichu pivníc v Jarnacu dlhé desiatky rokov. Zmiešaním a následným dozretím sa zvyrazňuje ich elegantný charakter. Trblietavý jantárový skvost s jemným zlatým leskom. Jeho mäkkosť je výnimočná rovnako, ako záverečný dojem vyzretosti a plnosti. Trés Vénérables, lebo toto meno skutočne odráža jeho až takmer starobylosť.

Vôňa ženy

čo čakať od spojenia ženy a cognacu



Titulok sme si požičali so známeho filmu, pretože asi najlepšie vystihuje, o čo tu ide. Na inom mieste predstavujeme výnimočnú ženu z Cognacu, ktorá sa neokúňa a s prehľadom borí mnohokrát skostnateľé názory a prístupy, s týmto regiónom a výrobkom spojené. A nebola by to Francúzka, keby sa nesnažila vyjadriť aj pomocou vône alebo - ako to lepšie znie v originálnom jazyku - pomocou parfum.

Béatrice Frapin - Cointreau, dedička prestížnej rodiny, ktorej história sa datuje od roku 1270, sa o. i. vzdelávala aj na ISIPCA, čo je Škola vóní, ktorú založil v roku 1970 Jean-Jacques Guerlain. Jej curriculum so všetkými zhodami náhod tvorilo základ pre „1270“, prvý parfém, vzdávajúci úctu tradícii cognacu. Spolupracovala s rodinným cellar mastrom u Frapina, ktorý sa myšlienkou výroby parfému nadchol. Béatrice sa narodila v rodine, predurčenej na veľké činy. Jeden z jej prvých predkov bol Francois Rabelais, preslávená postava z francúzskej literatúry XVI. storočia a pionier v umení žiť. Ďalšiu inšpiráciu si zobrala od svojho starého otca Pierra Frapina a vytvorila eau de parfum prida-

ním aromatických dotykov odrody Folle Blanche ročník 1870. Výnimočný zážitok.

Ušľachtilá vôňa

„1270“ je pozdravná salva domu Cognac Pierre Frapin. Vyvoláva všetky príznačné arómy: kvetu viniča, trávy pod nohami, pivnice a nových sudov. Typické arómy, patriace k oblasti a jej výrobku.

Béatrice hodnotí „1270“ od Frapina ako výrazný, senzuálny parfém, ktorý poteší tak mužov ako aj ženy na celom svete.

Legendárna fľaštička

Prvotriedny parfém si zasluhuje prvotriedne balenie. No a „1270“ takýto vhodný obal má. Je to skutočný skvost. Vonkajšia strana je lemovaná tromi zlatými kruhmi; zátka tróni navrchu a tlačidlo s rozprašovačom to celé uzatvára.

Takmer 30 generácií po Pierrovi Frapinovi od roku 1270 pokračuje v tradícii výroby jedinečných cognacov, ktoré sa dnes stali merítkom kvality pre znalcov.

Objavte i vy 700 rokov histórie v cognacu Frapin a v jeho aromatickej podobe, v parfème „1270“.



V predchádzajúcom čísle spravodaja ste mohli nájsť stručnú upútavku na spojenie – Krásna žena, krásny cognac. Dnes v téme pokračujeme tak, ako sme slúbili a po Josephine od Camus sa zahľadíme na ďalší z cognacov pre ženy – Miss You od Frapina.

V elegantnej štíhlej fľaške, tajomne ukrytej v bledej tube, sa skrýva vyberaná zmes jemných cognacov. A tak, ako asi tušíte, ak je to cognac od domu Frapin, tak je to určite Grande Champagne. Tušenie vás neklame, je to číra Grande Champagne, zosobňujúca všetky krásy tejto oblasti pretavené, resp. predestilované v tomto špeciálnom cognacu.

Miss You je zmesou starých cognacov z Grande Champagne a je určená ako darček. Zlé jazyky tvrdia, že je to chyták na mužov, ktorí neváhajú pre svoje potešenie investovať do kvalitného cognacu a až doma sa zháčia, že

Miss You

ich drahá polovička obide takpovediac „na sucho“. No a Miss You je práve vhodným darčekom, ktorý muž – znalec môže venovať svojmu lepšiemu ja a vyrovnáť tak svoj handicap.

Jantárová farba Miss You svedčí o krásnom dlhom zrení a začiatok degustácie nenechá nikoho na pochybách, že tento cognac je viac ako vhodný do pekných ženských úst. Jeho elegancia a mäkkosť je neuveriteľne príjemná. Vôňa zrením dospela do nádherných tónov vanilky, prezretého ovocia a medu s podtónmi kože. Skutočný zážitok.

K tomuto cognacu sa viaže úsmevná historka, ktorá takmer hrozila rodinným sporom. Keď totiž Béatrice Cointreau hľadala vhodný motív na etiketu tohto cognacu pre ženy, padla jej do očí podobizeň jej vlastnej starej mamy a bolo rozhodnuté. Béatrice použila dobový portrét a etiketa bola na svete. To však ešte netušila, ako zareaguje starý otec, ktorý, samozrejme, o použití motívu portrétu manželky na označenie nového cognacu nemal ani potuchy. No a papá sa rozčúlil, až ho skoro vystrela a zvyšok rodiny vynaložil nemálo úsilia, aby ho presvedčil o prednostiach tohto riešenia. Rodinná kríza bola zažehnaná a cognac Miss You sa mohol vybrať na púť za svojimi zákazníkmi po celom svete.

A tak putuje dodnes...





VINEXPO BORDEAUX 2005

Medzinárodná výstava vína a liehovín, organizovaná každé dva roky v Bordeaux na juhozápade Francúzska, láka stále rastúci počet vystavovateľov i návštevníkov, z drivej väčšiny profesionálov v tomto biznise. Tak to bolo i v tomto ročníku aj napriek tomu, že sa na prvý pohľad zdali haly voľnejšie s menším množstvom návštevníkov. Zdanie klamalo vzhľadom k tomu, že po prvýkrát bola k dispozícii nová Hala 3, a tak sa nápor rozptýlil na väčšiu plochu.



absolvovali priemerne 10 – 12 mítingov. Tempo skutočne vražedné, ale efektívne. Projekt Testum rezonoval svetom cognacu s razanciou, zodpovedajúcou sile myšlienky, ktorú predstavuje. Jednoducho, zaznamenávali sme reakcie od okamžitého nadšenia cez nemý úžas až po zvedavé otázky, ako mohla v srdci Európy vzniknúť myšlienka zjednotiť firmy z Cognacu pre spoločnú podporu projektu, na konci ktorého bude Encyklopédia cognacu a podpora cognacu ako kategórie nápoja. Niektoré stretnutia si pripomenieme z výberu fotodokumentácie.

Zaujatosť môžete čítať z tváří Patricka Peyrelongue i Charlesa Braastada, oboch od Delamaina, ktorých sme, mimochodom,

Tohtoročný už 13. ročník, organizovaný od 19. do 23. júna 2005, navštívilo celkom 48 958 obchodníkov zo 148 krajín sveta. Prekvapením bol nárast podielu zahraničných návštevníkov, ktorý presiahol 30 %. Žeby sa schyľovalo k ukončeniu krízy vinárov v okolí Bordeaux? Uvidíme o dva roky. Zaujímavé je, že len v minulom roku zbankrotovali stovky vinárov v oblasti Bordeaux a odhady hovoria o tisíce, stojacej na pokraji bankrotu v tomto roku. O správy z výstavy a vývoji však asi nebude núdza, pretože toho roku sa akreditovalo 1221 novinárov z 50 krajín.

V už zmienenom počte takmer 50 000 návštevníkov ako šťuky pôsobil tandem Achat - Testum, reprezentovaný Sadkom Mýtnikom a Petrom Dubinom. Naozaj nezostala jediná prítomná firma z cognacu, ktorá by o nás nevedela. A verte, bolo ich viac ako 50. Jediný, kto nám vytkol, že sme ho na Vinexpo obišli, bol Olivier Blanc od Gourmela, ale tomu sme to vynahradili pri následnej návšteve priamo v jeho firme dva dni po skončení výstavy.

Účasti v Bordeaux predchádzala hektická príprava stretnutí a jednaní so všetkými firmami z Cognac. Aby sme ich všetky stihli, v jednom dni sme



navštívili po skončení výstavy v ich sídle v Jarnacu. V stánku Cognac Croizet figuroval trochu namosúrený mladý muž, ktorého jeho otec – prezident firmy, stiahol z postu obchodného šéfa a dal mu na starosť výrobu, čo nie je až také záživné pre živočicha, akým sa javil Bertrand. Nuž ale – papá je papá. A tak išiel mladý



VINEXPO

BORDEAUX 2005

Gourmel, reprezentanta ktorého si pripomenieme aspoň fotografiou z návštevy jeho firmy bezprostredne po výstave. Olivier Blanc – majiteľ a prezident firmy, bude ďalším z mnohých, ktorí prisľúbili osobnú návštevu agentúry a podporu projektu. Medzi nami, je to jeden z mužov v Cognac, boriacich tradičné postupy a delenie kvalít na VS, VSOP a XO. Nechajte sa prekvapiť jeho konceptom pri prezentácii cognacu Léopold Gourmel. Fakt zaujímavé.

z obchodu pá pá.

Prezident Delpuch-Fougerat nemeškal a odprezentoval celý sortiment, ktorým chce prispieť do spoločného mlyna cognacu zvaného – Testum. O projekte vína z oblasti Cognac píšeme na inom mieste, tu sa to však začalo. Reštaurácia na brehu jazera v areáli výstavniska, čakanie na obed a Jean-Louis Brillet, prezentujúci svoj cognac a vína.

Nemohli sme obísť dlhoročného priateľa Freda Sweersa, bývalého export-managera likérky De Kuyper z Holandska, v súčasnosti hrajúceho v drese firmy Wenneker, vyrábajúcej, čuduj sa svete – likéry. Stánok pekný, čo povieť?

Cognac Thorin len potvrdil správnosť nášho smerovania nielen na výstave, ale v celom projekte. Claude Thorin prezentoval celé portfólio a svoj záujem o spoluprácu v blízkej budúcnosti.

I keď od nášho posledného stretnutia so Stéphanom Burnezom z domu Prunier uplynulo už viac ako päť rokov, zväťali sme sa ako starí známi a po výstave sme sa lúčili ako ešte starší priatelia. Okamžité pochopenie pozitívneho vplyvu nášho projektu na biznis v Cognac bolo i pre nás po sérii jednaní skutočnou vzpruhou. Navyše prisľúbil osobnú návštevu na jeseň, spojenú s prezentáciou svojich značiek, odkiaľ je už len krôčik k tomu, aby sa ďalší dom cognacu pripojil k projektu Testum.

Nedá mi nespomenúť míting s Henkom Alferinkom v stánku, zašitom hlboko vo vinárskej sekcii. Sympatický mladý muž, reprezentujúci družstvo vinárov a výrobcov cognacu s viac ako 100 členmi, ktorí investovali do spoločných výrobných priestorov a technológie a rastú tempom v Cognacu nevídanom. O družstve Sornin-Liboreau ešte budeme počuť.

Nesmieme zabudnúť ani na cognac Léopold



Úsmevné bolo stretnutie s madamme Hardy. Chvilku to síce trvalo, ale nakoniec sme našli niť, ktorá sa pretrhla pred piatimi rokmi na Vinexpe. Vtedy totiž naše jednanie prerušil požiarový poplach, ktorý nás vyhnal z haly von, takže sme pokračovali vo voľnej debata na trávě vedľa výstavniska. A vzhľadom k tomu, že nič by

VINEXPÔ

BORDEAUX 2005

nemalo zostať nedopovedané, tak sme si to dopovedali. Síce o päť rokov neskôr, ale predsa. Hardy bude jeden zo skvostov v priestoroch Testum a verte, že sa máte na čo tešiť.

Ak ste ešte nevideli majiteľa firmy, ktorý sa „bojí“ svojho zamestnanca v pozícii direktora, to by ste mali navštíviť Daniela Guerbé. Ohromne priateľský a otvorený chlap z Grande Champagne, evidentne milujúci život a jeho krásne stránky, mal skutočný rešpekt, keď si mal zapáliť obľúbenú cigarku v prítomnosti svojho riaditeľa. Ten Angličan mu fakt nedovolil fajčiť. Ako sa však prehlbovala debata a Mr. Mýtnik udrhel na ceny, Daniel nedbal zákazu, a čmudil ako lokomotíva a do toho dymu gúľal anglický riaditeľ očami nad trúfalosťou obchodného partnera zo Slovenska. Striktne nesúhlasili s navrhovanými cenami a po polhodinovej prestávke a prepočtoch vyrukovali s cenami ešte lepšími, ako Sadko požadoval. Nuž aj to sa stáva.

Ak ste venovali pozornosť predchádzajúcemu spravodaju Testum News, určite ste zaregistrovali prezentáciu Cognac Meukow, patriaceho do skupiny CCG. Samozrejme, že sme tohto partnera Testum nemohli obísť. Claude Brugerolle potvrdil osobnú prezentáciu v septembri a tým bol úloha tohto mítingu splnená.

Veľa srandy sme si užili v stánku Lheraud, kde bola nastúpená kompletná rodina na čele s robustným prezidentom Guyom Lheraudom. Medzi nimi poľtoval exportný manager Francois Rebel, starajúci sa o hostí z celého sveta. Nevie, čím to bolo, ale ich stánok bol v kuse plný. Sympatický jav na výstave, kde niektoré stánky zivali prázdnotou. Francois bol veselý spoločník. Prijal podpichovačný tón našej konverzácie a vracal nám bonmoty spôsobom, vyvolávajúcim miestami až hurónsky rehot. No nerobte obchod s takým mužikom!

Veselo bolo i v stánku Frapin, kde došlo k búrlivému zvitaniu s ruskou obchodnou komunitou. Po predstavení projektu Testum, ktoré si zobral na

starosť Wilfred použijúc fotky v spravodaji, sme obdržali početné pozvania na dače od Moskvy po St. Peterburg a ubezpečenia o nehynúcej družbe. Darmo, Rus sa nezaprie. Vycíti blízkú dušu a v sekunde sa rozdá.

Aby sme boli objektívni pri hodnotení reakcií na projekt Testum, našiel sa jeden zúfalec, ktorý si dovolil opovzdať, a už sa tešíme na jeho žiadosť o spoluprácu, keď sa



projekt posunie do fázy expanzie do susedných krajín. Cognac AE DOR má pekné portfólio, ale ešte chvíľku si počká i Pierre Antoine Riviere, i my na začiatok spolupráce. Skôr či neskôr sa to stane.

My však medzičasom budeme mať plné ruky a hlavy práce, aby sme spracovali to, čo na



VINEXP0 BORDEAUX 2005

Ďalšie príjemné prekvapenie nás čakalo u Ménarda. Táto malá rodinná firma z Grande Champagne, vedená bratmi, urobila za posledné roky výrazný skok vo vývoji designu svojich cognacov. Skutočne pekné a čoskoro ich u nás vystavíme všetkým vám na obdiv.

Kým ruskí obchodníci v stánku Frapin urobili typický dojem, inak to bolo pri stánku Chateau Montifaud. Už pred piatimi rokmi sme na nich natrafili na výstave a následne sme si prezreli ich výrobu a pivnice naživo v Petite Cham-

Vinexpe začalo a veríme, že sa s konkrétnymi výsledkami čoskoro stretnete v agentúre i na stránkach Testum News.

Zaujímavé stretnutie nás čakalo v stánku Camus. Na výstave Prowein v Düsseldorfe sme spoznali mladého muža menom Groperrin s veľmi zaujímavou kolekciou cognacov a na prekvapenie si tento mladík pokojne vysedával v sídle Camus ako doma. Dôvod bol však jasný. Jean – Paul Camus kúpil pred mnohými rokmi jednu značku, patriacu jeho otcovi, a teraz sa spojili k spoločnému marketingu premium značiek zo sortimentu Camus a Groperrin. Mimochodom, celú túto časť Camus biznisu má pod palcom člen rodiny Camus, ktorý doposiaľ nebol tak na očiach – Philippe Camus. Projekt Testum v ňom získal ďalšieho zanieťeného zástancu a verím, že sa s týmto zaujímavým človekom čoskoro stretne v agentúre.

Na stretnutie sa osobne teším i s prezidentom A. de Fussigny. Pascal Garcia sa tu objaví určite s razanciou jemu vlastnou. Poletoval po stánku ako utrhnutý vagón a s prehľadom vybavoval niekoľko klientov naraz. Nám to však, samozrejme, nestačilo, a tak sme napokon skončili v klimatizovanom salóniku v zázemí jeho stánku. Pekný koncept, pekné výrobky, deformované ceny, slušný marketing – jednoducho priestor na jednania o spolupráci ako vyšitý. Obojstranne sme si trafili na strunu a intenzita komunikácie po návrate z výstavy je dôkazom toho, že to obe strany myslia s kooperáciou vážne. Nechajte sa prekvapiť, čo vám prinesieme a na čom vám to prinesieme.



pagne. Veľmi pekné sídlo. Vtedy nás víťala komplet rodina od starého otca až po najmenšie vnúča a nádejnú nevestu. Tak sme si ich nazvali Rodinka. No a Rodinka zaangažovala mužíka menom Sergej, ktorý im radí, ako na trhoch Ruska, Pobaltia a východnej Európy. No a Sergej to "poňal" takmer opačne a odhovárať Rodinku od priamej spolupráce. Dôvod bol prozaický. Keď biznis dohodne on, má svoju províziu. Tá mu však nepatrí, ak Rodinka jedná priamo s nami. A je to.

Z iného súdka bol človek, o ktorom sme veľa počuli a mali sme možnosť sa s ním počas Vinexpo stretnúť. Jouzas Kabasinskas z Vilnius (na fotke s manželkou) je podobný fanatik do cognacu ako my. Určite si ho predstavíme bližšie v niektorom z ďalších spravodajov. Zatiaľ len uvedieme, že na ŠPZ jeho auta svieti nápis COGNAC a na manželkinom aute FRAPIN.

Tohtoročné Vinexpo je úspešne za nami a tešíme sa na nasledujúce v júni 2007.



Béatrice Cointreau

Pravnučka Pierra Frapina.
Absolventka práva (fakulta Práva, Ekonomie a Sociálnych vied Parížskej univerzity).
Držiteľka diplomu americkej Cornell University.
Držiteľka diplomu, udeleného Wine Academy a University of Distilled Spirits.
Žena roka 2004 podľa časopisu Cigare and Co.
Marketingová riaditeľka spoločnosti od roku 1984.
V súčasnosti je výkonnou riaditeľkou Cognac Frapin a Champagne Gosset.

No a nevyužiť prítomnosť tejto osobnosti na pár otázok by bol iste hriech. Čo poviete?

Testum News: Dobrý večer Béatrice. Cognac aj rodina Frapin majú skutočne bohatú históriu. Čo je tým mostíkom medzi minulosťou a súčasnosťou vo filozofii takej firmy, akou rodinná firma Cognac Frapin je?

Béatrice: *Stručne sa žiada odpovedať – vyrovnanie, alebo, ak chcete, balans medzi modernou a tradíciami. Jeho základom je rešpekt k tradičným hodnotám nášho domu cognacu a na druhej strane snaha o moderné postupy najmä v marketingu a komunikácii firmy navo-*

nok. Bez ich interakcie nie je možné obstáť v tvrdej konkurencii a napredovať tak, ako sa to darí nám za posledné desaťročie. Naši predchodcovia nám zanechali krásne dedičstvo a na nás je, aby sme ho modernými prostriedkami zveľadili. S radosťou tak činíme.

Testum News: Chateau Fontpinot je názov sídla a rovnaký názov zdobí i jeden z Vašich cognacov. Čo znamená Chateau Fontpinot pre Vás osobne?

Béatrice: *Od mojich detských liet až doposiaľ je to stále dom, patriaci k našej rodine a každé z 25 vnúčat nasledujúcej generácie si s rešpektom užíva rodinné pamiatky, zanechané v tomto dome mojimi rodičmi. Aj z tohto pohľadu je pre nás ako rodinu mimoriadne dôležité, aby si cognac na 100 % z jedného domu (single estate) a 100 % z Premier Grand Cru neustále zachovával svoju výnimočnú kvalitu ako jeden zo symbolov tejto grandióznej rodiny z najlepšej produkčnej oblasti cognacu – Grande Champagne.*

Testum News: Štyri „C“ – Cognac, Coffee, Cigar, Chocolate. Nádherná myšlienka. Aké je, alebo aké bude skutočné spojenie štyroch C?

Béatrice: *V krátkosti sa to dá zhrnúť ako vychutnávanie si jedla alebo aromatických elementov s dôrazom na*



kvalitu. Mimochodom, toto spojenie som si dala patentovať a v súčasnosti pracujeme na detailoch tohto konceptu. Každé „C“ predstavuje individuálny tovar, ale v konečnom dôsledku je to prostriedok k chuťovému a čuchovému zážitku. Mnohokrát sa už niektoré „C“ aj v súčasnosti spájajú. Určite ste si dali k vašej šálke kávy kalíštek dobrého cognacu. Osobne si neviem predstaviť, ako vychutnať kvalitnú cigaru bez môjho obľúbeného cognacu. No a ak ste ešte nechutnali kúsok horkej čokolády zapíť malým dúškom cognacu, tak ste prišli o veľa. V podstate je to jednoduché. Kombináciou chutných a kvalitných vecí nemôžete nič pokaziť. Naopak. Kvalitou jedného „C“ umocníte kvalitu ďalšieho a vychutnáte si ich v nádhernej kombinácii. Verím, že „4 C“ urobia prvé kroky na Slovensku v agentúre Testum.

Testum News: Globalizácia – ohromný proces, mnohokrát rúcajúci tradície a osobný prístup. Ako Frapin čelí tomuto procesu?

Béatrice: Výnimočný sortiment cognacov Frapin má špeciálnu pozíciu najmä na solventných, bohatých trhoch. Mladí ľudia predtým, ako rozoznajú kvalitu, kupujú skôr značku. S pribúdajúcim vekom začnú sa sústreďovať na premium kvalitu v snahe dopriať si niečo skutočne dobré (cognac, čokoláda...).

Testum News: Sny sú súčasťou ľudského života. Aký je Váš sen v obchodnom alebo súkromnom živote?

Béatrice: Nič mimoriadne. V prvom rade mier a pokoj, nasleduje zdravie, šťastie a úspech pre všetkých ľudí, ktorí ma obklopujú v oboch aktivitách. To je asi najdôležitejšie a budem šťastná, ak sa tento sen naplní. Urobím pre to všetko, čo budem môcť a zo všetkých síl.

Testum News: Môže Vás niečo ešte skutočne prekvapiť v biznise s cognacom?

Béatrice: Samozrejme. Inak by to bolo fádne až smutné. Moja mama i otec sa neustále niečo učia a majú už obaja cez 80 rokov. Ja sa teším na vychovávanie a vyučovanie novej generácie, aby sa vedela tešiť a zažívala prekvapenia každý deň v ich živote.

Testum News: A na záver – aká je Vaša predpoveď pre obchod s cognacom na nasledujúcich 10 až 20 rokov?

Béatrice: Pozrite sa, cognac sa v našej rodine vyrába už od roku 1270. Je to jednoduché. „Starý otec vysadil vinice, syn destiluje a vnuk vie, prečo a ako cognac konzumovať a predávať.“



brillet

Brillet

& nové víno zo starého sveta

Brillet - Cognac & víno

Tak začína svoju prezentáciu najnovší vinársky projekt na území, ktoré dýcha cognacom. Prvé reakcie boli trochu rozpačité, ale keď sa v tomto projekte spojili firmy ako Remy Martin a Brillet, tak žarty išli nabok.

Brillet a Cognac

Brillet ako rodinná firma, ktorej korene siahajú až do 17. storočia, je známa ako výrobca cognacu, pineau i netradičného hruškového likéru. Rodina pôsobí už viac ako 300 rokov v srdci oblasti Cognac – v najlepších produkčných oblastiach Petite Champagne a, samozrejme, Grande Champagne. Z jej bohatej histórie si pripomenieme aspoň niekoľko významných udalostí:

1656 – je rok, v ktorom sa narodil Guy Brillet, zakladateľ rodinného majetku – farmy v Bois d'Angeac v oblasti Grande Champagne.

1850 – Vibien Brillet – šiesta generácia pokračuje v rodinnej tradícii, rozširuje plochu viníc vo vlastníctve rodiny, buduje nové pivnice na zrenie cognacu, rozširuje kapacitu destilárky v dedinke Graves na brehu rieky Charente. Tak boli položené poriadne základy Domu Brillet – Maison Brillet Dupuis 1850.

1920 – Raymond a Jean Brillet (J. R. Brillet), ôsma a deviatá generácia, dosiahli výrazný úspech. Rodina Brillet sa totiž stala najväčším výrobcom a predajcom Pineau Des Charentes vo Francúzsku.

1985 – Jean-Louis Brillet, desiatá generácia pokračujúca vo viac ako tristoročnom rodinnom dedičstve, tradícii a know-how (savoir faire). Vyrába, destiluje, kontroluje zrenie cognacu a predáva ho po celom svete.

V jeho sortimente dominujú krásni zástupcovia single cru cognacov (cognac z jednej oblasti) a v neposlednom rade vysokokvalitné zmesi cognacu z rôznych oblastí a špeciálne vína.

Maison Brillet je stále vo výlučnom vlastníctve rodiny a dnes ho vedie osobne monsieur Jean-Louis Brillet. Od svojho založenia v roku 1850 si udržiava renomé zručného vinohradníka a výrobcu cognacu, pochádzajúceho z jednej vinice a z jednej destilačnej dávky (single alambic cognac).

Používajúc len plody viniča z Petite a Grande Champagne, z dvoch najlepších produkčných oblastí, každý z jeho cognacov zreje v dubových sudoch po dobu 3 až 10 rokov, ak je hrozno z Petite Champagne, a 10 až 100 rokov, ak hrozno pochádza z Grande Champagne. Následne sa plní do fliaš bez toho, aby sa tieto dve oblasti miešali, čo je v dnešných časoch v oblasti Cognac skutočne neobvyklé.

Rovnakou raritou je veľmi známy hruškový likér Belle de Brillet, vyrobený zo zmesi hruškovej šťavy a Cognac Brillet. No a o najpredávanejšom Pineau des Charentes sme sa už zmienili.

Brillet si skutočne počínal a počína brilantne.

Od cognacu k vínu

Prezident Jean-Louis Brillet je súčasne prezidentom spoločnosti La Maison des Maines, ktorú založil spolu s Remy Martinom, jedným zo štyroch veľkých bratov (Hennessy, Martell, Courvoisier a Remy Martin).

Nosnou ideou projektu je ponúknuť na trh unikátne vína z oblasti Cognac. Všetci zainteresovaní a okolností znalí vedia, že oblasť Cognac je známa výrobou vína, avšak špeciálne určeného na destiláciu a následnú výrobu vyzretého destilátu. I keď sa niektorí malí pestovatelia odhodlali k výrobe vína a jeho priamemu predaju, tento druh businessu nikdy nezaznamenal výrazný rozmach. Niektorí pozorovatelia sú toho názoru, že blízkosť silného vinárskeho regiónu Bordeaux je nevýhodou pre produkciu vína v oblasti Cognac. Sú však aj hlasy, podporujúce projekt aj napriek, alebo práve pre pretrvávajúcu krízu pestovateľov hrozna a výrobcov vína v širšom okolí Bordeaux. Táto skutočnosť sa však vznikom La Maison des Maines môže zmeniť. Spoločnosť Maison Brillet je známa okrem výroby cognacu i výrobou vína a Remy Martin ako jeden z už spomínaných veľkých bratov má k dispozícii celosvetovú distribučnú sieť, čo môže byť tým bodom zlomu pri úspešnom umiestňovaní vína z tohto projektu na svetových trhoch. V každom prípade je to zaujímavý počin, ktorého ďalšie kroky budeme spolu s ďalšími zvedavcami v tomto businessse pozorne sledovať.

La Maison des Maines definuje nasledovné zásady svojej koncepcie:

- Hrozno sa pestuje na piatich druhoch vynikajúcich pôd v srdci oblasti Cognac.
- Dominantné odrody konceptu sú Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Sauvignon (biely a šedý).
- Vínice sú zakladané s vysokou hustotou – viac ako 4 000 koreňov na hektár.
- Obmedzená produkcia – v roku 2003 len 39 hektolitrov z hektára.
- Ručné oberanie hrozna.
- Nový závod na spracovanie hrozna a výrobu vína v tesnej blízkosti viníc.

Všetky tieto princípy už dnes zhmotňujú nasledovné odrody:

- Merlot-Cabernet Sauvignon, pestovaný na úrodných pôdach severne od mesta Jarnac.
- Cabernet Sauvignon – Merlot, rastúci na vápencovej pôde v okolí mestečka Segonzac.
- Merlot – pochádzajúci z tej istej oblasti blízko Segonzacu.
- Sauvignon – pestovaný na pôde s vysokým obsahom vápenca v oblasti pri meste Jonzac.
- Chardonnay – ktoré rastie na vápencovej pôde pri meste Pons.

Čo oblasť, to pojem vo výrobe cognacu. Nechajme sa teda prevkapiť tentoraz produkciou vína z týchto oblastí.



Bolo to v roku 1863, keď sa Antony Hardy, gentleman z Londýna, usadil v Cognacu a vchopil do obchodu s kvalitnými vínami a destilátmi. Dnes, po piatich generáciách, je Hardy Cognac známy pre svoj charakter, za ktorý vďačí skúsenostiam cellar mastrov, odovzdávajúcim si s hrdosťou svoje dedičstvo.

Veľvyslanci a pútnici, členovia rodiny Hardy, cestovali naprieč planétou, aby svet zoznámili so svojimi cognacmi a aby si ich svet zamiloval. Hardy štýl vo všetkých svojich formách. Dnes dom Hardy získava novú generáciu konzumentov, zachovávajúc pritom dlhoročnú bohatú tradíciu a históriu rodiny.

Nie tak dávno sa cognac dal pozorovať, ako v sudoch na bárkach „gabarre“ putuje do všetkých štyroch kútov sveta. Dnes, exportovaný na všetkých päť kontinentov, Cognac Hardy si chráni svoju autenticitu k potešeniu skutočných milovníkov cognacu.

HARDY

cognac



DIAMOND – Noces De Diamant



Noces D'Or



X.O. Rare Bronze Fine Champagne

63

T

HARDY

cognac

profil

VS „Red Corner“

Pearl – Noces De Perle

Perfection

TESTUM

namiešajte si svoju zmes

majstri blendri zo Slovenska

V reportáži z návštevy prezidenta agentúry Testum v Cognacu sme sa s vami nepodelili o príjemný zážitok, ktorý na nás čakal na záver prehliadky v Camus. Cyril nám avizoval, že vyskúša naše schopnosti, ale netušili sme, čo na nás čaká. Avšak poďme pekne po poriadku.

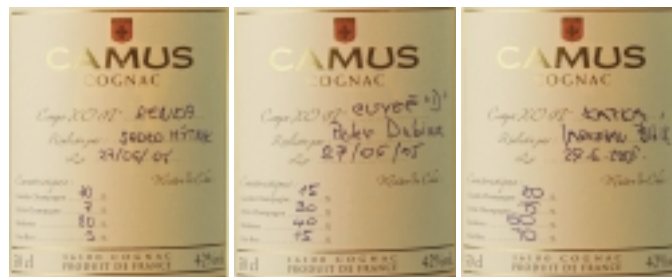
Na dlhom stole v degustačnej časti prehliadky Camus boli pre nás a našu skupinku asi 10 obchodníkov z Ázie a Škandinávie pripravené degustačné poháre s dávkami Camus XO Superior, XO Borderies a XO Ille de Ré. To ako štartovací balík. Následne sme sa presunuli k prednej časti stola (mimochodom, tá ozruta mala asi 10 metrov). Každý z nás hľadel na štyri degustačné poháre, do polovice naplnené cognacom a manager pre vonkajšie vzťahy Camus, p. Francois Bernard, na nás spustil: „Vážení páni – až



teraz som si uvedomil, že tam fakt nebola žiadna žena – v pohároch máte rovnaké množstvo cognacu z oblasti Fins Bois, Borderies, Petite Champagne a Grande Champagne. Vašou úlohou je namiešať si vlastnú zmes z týchto dávok, vyznačte na priloženom hárku zastúpenie každej z oblastí, ktorú použijete, v %. Ak túto zmes zaregistrujete v knihe, obdržíte etiketu, vpišete do nej zloženie zmesi, názov, ktorým zmes označíte a potom si vlastnoručne nafľaškujete váš výtvar priamo zo sudov, uložených v rohu miestnosti.“

Chvíľu sme na seba hľadeli, ale netrvalo dlho a borili sme nosy do štyroch pohárov v snahe rozhodnúť sa a odliať z nich určitú dávku do pripraveného pohára, ktorý bol určený na miešanie zmesi. V mihu ste mohli vidieť, ako sa 10 rozjarených obchodníkov mení na zanietených mastrov blendrov, sústredene sa venujúcich svojmu zodpovednému remeslu.

namiešajte si svoju zmes



Cyrl bol ako vždy zvedavý, a tak som mu pod dohľadom jeho otca Jean-Paula z podobizne za mnou predstavil svoje dielo, ktoré kvalitou a premysleným marketingom prevalcuje trhy v strednej a východnej Európe.

Náš prezident sa neokúňal a ako prvý registroval svoju zmes do knihy. Nasledoval proces, odborne zvaný bottling, nalepenie etikety a konečná úprava zmesi.

Nasledoval ho Sadko Mýtnik a nemožno nespomenúť jeden moment, keď všetci blendri zatajili dych. Z odmerných valcov bolo treba preliať zmes s pomocou lievika do miešacej nádoby s úzkym hrdlom. Sadko ignoroval lievik a s vystretými rukami bez zaváhania preliol svoju zmes do miešacej nádoby. Roztrasené ruky ostatných blendrov sa po tomto výkone roztriasli ešte viac. Ružový panter až zbronzovel od hnevu, že jeho vplyv na nás nebol až taký zhubný. Týmto názvom sme označili ľahké ružové víno, podávané k obedu a k večeri počas celej doby našej misie.

Po dlhom váhaní som svoju zmes i bez ochrany autorských práv zveril do databázy Camus a presunuli sme sa do miestnosti, kde celý proces končil. Fotka na záver svedčí o celkovom viac ako dobrom pociate z vykonanej práce v pozícii blendrov zo Slovenska tak, ako ho demonštrujú monsieur Bilík a monsieur Mýtnik.

Večer na Chateau de Plessis sa môže začať.



dupuy

COGNACZ OSIA



A. Edmond Dupuy & C^o



TRADITIONAL METHOD AND SECRETS

COGNAC Z OSLA

I keď to meno tohto domu cognacu nenaznačuje, máme do činenia s dynamickým severným vetrom, ktorý doviaľ do Cognacu dvoch zaujímavých mužov.

V júnovom vydaní Testum News sme priniesli stručný profil výrobcu cognacu, ktorého materská spoločnosť je v súčasnosti z krajiny vychádzajúceho slnka. Dnes sa pozrieme na ďalšiu raritku – dom cognacu, ktorého majitelia majú svoje korene na severe Európy. Popularita cognacu v tejto časti nášho kontinentu vyprovokovala začiatkom minulého storočia dvoch mužov k presunu z chladného severu dolu na juh, presnejšie na juhozápadné pobrežie Francúzska.

Podme však pekne od francúzskeho Adama. Prvé kroky domu Dupuy na katastrálnom území Cognac urobil August Dupuy v roku 1852. Viedol si dobre, položil základy domu, ktorý sa mal čulo k svetu a po dobre vykonanom diele odovzdal svoje žezlo Edmondovi Dupuy v roku 1895. Ten pokračoval v začatom diele svojho predchodcu, až kým ho neovanul severák z Nórska. Ten dofičal do oblasti v roku 1905 a znamenal zmenu v dome. Privial totiž dvoch pánov – Peter Rustad a Thomas Bache-Gabrielsen zahlásili príchod do Cognacu a vstup do domu Dupuy. A Bache-Gabrielsen nevystúpil dodnes.

Obaja gentlemani pokračovali vo výrobe cognacu Dupuy tak, ako sľúbili Edmondovi, keď prebrali dom do svojich rúk a popritom vyvinuli novú značku. Svoju vlastnú nazvali (ako inak) Rustad & Bache-Gabrielsen. Cognac z Osla bol na svete.

Po smrti svojho spoločníka pána Rustada sa stal Thomas Gabrielsen jediným majiteľom spoločnosti a viedol firmu s pomocou svojho staršieho syna Reného. Od roku 1942, kedy Thomas Gabrielsen navždy opustil tento svet, pokračoval René v businessse a viedol firmu neuveriteľných 50 rokov. Jeho najstarší syn Christian Bache-Gabrielsen sa zapojil do práce v rodinnej firme v roku 1968 a dodnes ju osobne riadi. Výdatne mu v tom pomáha Jean-Philippe Bergier – cellar master, človek, ktorý v nás dokázal prebu-

diť tú pamätnú iskierku záujmu o cognac, z ktorej sa rozhorel plameň Testum do dnešnej podoby.

Firma je stále vo vlastníctve rodiny, ktorej už štvrtá generácia nasledovníkov pokračuje v tradícii výroby znamenitých cognacov a je pripravená odovzdať toto dedičstvo ďalej. Ďalší člen rodiny – Hervé Bache-Gabrielsen je výdatným pomocníkom svojho otca Christiana i Jeana-Philippa a je prisľubom zachovania rodinnej tradície s novou energiou. Nová kolekcia výrobkov Bache je toho najlepším dôkazom.

Od svojho vzniku v roku 1852 majú vedenie i pracovníci firmy jednotný záujem – povýšiť výrobu cognacu na umenie a pretaviť ho do rastúcich predajov na zahraničných trhoch. Spoločnosť Dupuy ponúka dobré výrobky a kvalitné služby, ktoré sú od počiatku najvyšším princípom firmy. Dupuy používa obe najlepšie produkčné oblasti – Grande Champagne i Petite Champagne a taktiež trochu Fins Bois. Výsledok je viac ako zaujímavý. Jean-Philippe Bergier je skutočný umelec, čo oceníte pri mladých cognacoch z domu Dupuy, ale, samozrejme, i pri degustácii starých zmesí, ktoré sú prekvapujúco svieže a pritom jemné, elegantné.

A potom, že severný vietor je krutý...



dupuy



TRADITIONAL METHOD AND SECRETS

