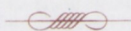




Obsah

ČÁST I

Průběh koňaku 6



Révy vinné a vinice 13

Destilace 23

Pomalé zrání 26

Zrání, míchání a etiketa 31

Sklenky a číše 33

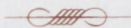
Ochutnávání koňaku 34

Kuchyně města Cognacu 37

Návštěvníci Cognacu 41

ČÁST II

Rukověť koňaků 48



Slovníček 220

Rejstřík 222

POZNÁMKA

Pokud jsou v knize odkazy na galony, jde o americký galon. Jeden US galon odpovídá 0,03785 hektolitru, tj. 3,78 litru. Standardní měrnou jednotkou v koňakovém průmyslu je však hektolitr, proto také v knize je většina údajů v hektolitrech, případně v litrech.