

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑΙ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ

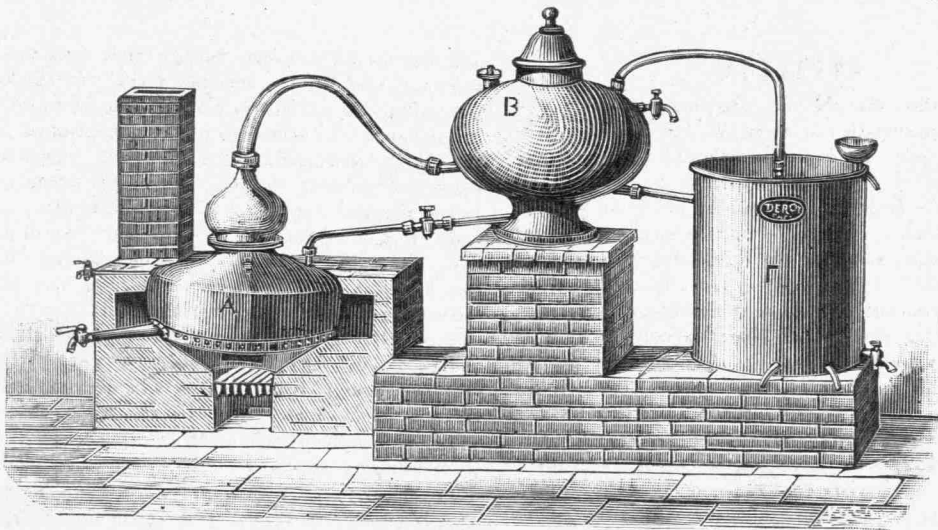
ΤΟ ΚΟΝΙΑΚ

Σπανίως ἐγένετο τόσο μεγάλη κατάχρησις ονομασίας τινός ὅσον γίνεται τῆς τοῦ ποτοῦ Κονιάκ.

Κονιάκ ἔνε τὸ κάλλιστον καὶ ἀβλαβέστατον τῶν οἶνοπνευματούχων ποτῶν, παρασκευαζόμενον εἰς τὴν πόλιν Cognac τῆς Γαλλίας καὶ εἰς τὸν νομὸν τῆς Charente ἐν γένει. Κατασκευάζεται δὲ τῇ ἀποστάξει νέων ὡς ἐπὶ τὸ πολὺ οἶνων, (προτιμῶνται δὲ οἱ *λευκοὶ) καὶ ἰδίως ὁ ἐκ τῆς σταφυλῆς Folle Blanche διὰ συσκευῶν λίαν ἀπλῶν (ἴδ. τὸ κάτωθι σχῆμα), περιεκτικότητος 250 ἕως 800 ὀκάδων. Κατὰ δευτέρον λόγον δύναται δικαίως νὰ δοθῇ τὸ ὄνομα Κονιάκ εἰς τὰ ἐξ οἶνου ἐν γένει δι' ἀπλῆς ἢ διπλῆς ἀποστάξεως παραγόμενα ποτά. Ὡς γνωστὸν ὁ οἶνος συνίσταται

λοῦ συνήθως) γίνεται σὺν τῷ χρόνῳ ἀσθενῶς χρυσοκίτρινον.

Ὅσον γηράσκει τὸ Κονιάκ τόσο βελτιοῦται ἡ ποιότης αὐτοῦ, γινομένης τῆς γεύσεως αὐτοῦ ἡπιωτέρας ἢ μᾶλλον ἥττον δριμύειας, ἰδίως ἕνεκα τῆς μεγαλύτερας ἀφομοιώσεως τῶν συνιστάντων αὐτό. Ἐλαττοῦται δὲ κατὰ τὴν διαφύλαξιν ἐν βαρελίῳ οὐ μόνον τὸ ἀπόλυτον ποσὸν τοῦ ποτοῦ, ἀλλὰ καὶ τὸ σχετικὸν ποσὸν τοῦ ἐνεχομένου οἶνοπνεύματος καθίσταται ὀλιγώτερον, ἐπειδὴ τὸ οἶνόπνευμα εξατμίζεται εὐκολώτερον τοῦ ὕδατος. Τὸ νέον Κονιάκ εἶνε ἀκόμη «ἀγριον» οὕτως εἰπεῖν, ἀπαιτοῦνται δὲ τοῦλάχιστον 5 ἔτη πρὸς ὠρίμανσιν. Μεταχειρίζονται



Ἀποστακτήριον πρὸς παρασκευὴν Κονιάκ κατὰ τὸν ἐν Charente χρησιμοποιοῦμενον τύπον.

Α' Λέβης — Προθερμαντὴρ οἶνου. — Γ' Ψυκτήρ.

κατὰ κύριον λόγον ἐξ ὕδατος (85-90 ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν) καὶ οἶνοπνεύματος (10-15 ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν) καὶ τινων ἐκχυλισματικῶν οὐσιῶν*) τὸ δὲ ἐκ τῆς ἀποστάξεως αὐτοῦ λαμβανόμενον Κονιάκ συνίσταται ἐξ ὕδατος καὶ οἶνοπνεύματος καὶ δὴ ὡς ἐπὶ τὸ πολὺ ἐκ 45 μερῶν ὕδατος καὶ 55 οἶνοπνεύματος* ἐκτὸς τούτων ἐνέχει ἐλάχιστον ποσὸν αἰθέρων ἰδίως οἰανθοαιθέρος, καταγεγμένων ἐκ τοῦ οἶνου εἰς τούτους δὲ ὀφείλεται καὶ τὸ ἄρωμα τοῦ Κονιάκ. Ὡς εἰπομεν ἤδη ἡ ἀπόσταξις τελεῖται δι' ἀποστακτηρίων, λίαν ἀπλῶν καὶ δὴ συνήθως εἰς δύο φοράς* τὴν πρώτην πρὸς συμπύκνωσιν καὶ τὴν δευτέραν πρὸς ἀνακάθαρσιν* ἡ τέχνη δὲ τοῦ κατασκευαστοῦ βασίζεται τὸ μὲν εἰς τὴν ἐκλογὴν τοῦ καταλλήλου οἶνου, τὸ δὲ εἰς τὸν προσήκοντα διαχωρισμὸν τῶν διαφόρων κλασμάτων τῆς ἀποστάξεως* ἔνε δὲ τοῦτο ζήτημα γεύσεως. Τὸ κάλλιστον ἔνε τὸ μέσον ἀπόσταγμα, τὸ πρῶτον δὲ καὶ τὸ τελευταῖον ἀπορριπτέα.

Τὸ χρῶμα τοῦ Κονιάκ εἶνε κατ' ἀρχὰς λευκὸν ἐντιθέμενον ὅμως τὸ ποτὸν εἰς βαρέλια (ἐκ μωρεοῦ-

καὶ διάφορα μέσα, τὸ πλεῖστον οὐχὶ ἐπιτυχῇ, πρὸς τεχνικὴν παλαίωσιν τοῦ Κονιάκ.

Τὸ Κονιάκ, τὸ ἐξ οἶνου ποτὸν τοῦτο, ὑπερτερεῖ πάντων τῶν λοιπῶν οἶνοπνευματούχων ποτῶν ἐπειδὴ εἶνε ὅλως σχεδὸν ἀπηλλαγμένον ζυμελαίων καὶ ἰδίως τοῦ δηλητηριώδους ἀμυλοπνεύματος, ὅπερ εὑρίσκεται εἰς πάντα σχεδὸν τὰ λοιπὰ οἶνοπνευματοῦχα ποτά, ἰδίως δὲ τὰ ἐξ ἀμυλούχων οὐσιῶν (γεωμήλων, ἀραβοσίτου, κτλ.) καταγόμενα,

Διὰ τοῦτο συνιστᾶται τὸ Κονιάκ καὶ ἰδίως τὸ παλαιὸν εἰς τοὺς ἀσθενεῖς καὶ ἀναρρυνόντας, εἰς οὓς ἐνδείκνυται ἡ χρῆσις οἶνοπνευματοῦχοῦ ποτοῦ.

Παρ' ἡμῖν δίδεται τὸ ὄνομα Κονιάκ καταχρηστικῶς εἰς ποτὰ πᾶν ἄλλο ἢ τὸ ὄνομα τοῦτο δικαιοῦμενα νὰ λάβωσι.

Ταῦτα παράγονται συνήθως ὡς ἐξῆς: 50 ὀκάδες οἶνοπνεύματος 96-97 βαθμῶν ἑκατονταβάθμου, ἢ τοῦ ἐνέχοντος 97 μέρη οἶνοπνεύματος καὶ 3 ὕδατος, μίγνυνται μετὰ 50 ὀκάδων ὕδατος* εἰς τὸ μίγμα τοῦτο προστίθεται ὀλίγον κεκαυμένον σάκχαρον (καραμέλα) διὰ τὸ χρῶμα, ὀλίγος οἶνος γλυκὺς ἢ ὀλίγον κοινὸν σάκχαρον, καὶ ἄρωμά τι καλούμενον Essence de

(1) Πρὸλ. Ο. Α. Ρουσοπούλου, ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ σελ. 61.