

> Cognac ist altmodisch? Sofort erscheint ein Bild vor Ihnen: Ein distinguierter Herr, elegant gekleidet in einem Ohrensessel am Kamin seines Landhauses sitzend, zu seinen Füßen liegt ein Hund, raucht Zigarre oder Pfeife und gönnt sich nach dem Abendessen einen guten Cognac. Ja, so etwas gibt es, und das ist auch gut so. Cognac zu trinken kann aber auch ganz anders aussehen: junges Partyvolk lässt sich in einer schicken Bar Cocktails wie „Cognac Float" oder "Cognac Sour" mixen.

IChina - nach den USA und Singapur(!) der drittgrößte Markt für das Getränk aus der französischen Region Charente ist das ein Renner. Dort wandert ziemlich oft Cognac statt Whiskey oder Gin in die Longdrinks. "Cognac Tonic" heißt eine Variante, die man nicht nur in der Nachtbar, sondern auch gut als Aperitif auf der sonnigen Terrasse vor dem Mittagessen genießen kann. Oder man probiert einmal die fruchtig-würzige Cocktailkreation namens „Cognac Summit", die 2008 von einem Team aus Barkeepern erfunden und im vergangenen Sommer in Paris an Orten wie dem berühmten Hotel Costes kredenzt wurde. Neben Cognac VSOP finden sich in diesem Drink unter anderem Limetten, Ingwer und Gurke. Andere Länder, andere Sitten, denn Cognac wird in die ganze Welt verkauft und eben auch weltweit unterschiedlich genossen. Jede Sekunde werden fünf Flaschen Cognac verkauft, haben die Branchenvertreter vom Nationalen Cognac-Büro (BNIC) ausgerechnet. Insgesamt 97 Prozent werden exportiert. Pikantes Detail: Wir Deutschen trinken
mehr Cognac als die Franzosen selbst. Aber wir haben ja auch ein paar Millionen mehr Einwohner.

Neuen Ideen wie dem "Cognac Tonic ${ }^{4}$ gegenüber ist nicht jeder aufgeschlossen. Manche Cognac-Liebhaber empfinden eine solche Mischung gar als Fre-
dy). Um daraus wieder Wein herzustellen, verdünnten sie ihn mit Wasser. Im 17. Jahrhundert kam dann in der Charente die doppelte Destillation auf. Dazu wird der Weißwein nach der alkoholischen Gärung destilliert. Mit der damals wie heute verwendeten „Charantaiser
„Jetzt haben die Franzosen gleich zwei Dinge, die wir mögen!"
(Slogan einer Cognac-Werbung aus den 1980er-Jahren mit Catherine Deneuve, die einen Cognac-Schwenker hält, gesehen im Courvoisier-Haus in Jarnac)
vel, und sehr viele schätzen die lang zurückreichende Tradition über alles. Dabei ist Cognac bei genauerem Hinsehen aus der Not heraus entstanden. Bereits im 16. Jahrhundert fuhren holländische Handelsschiffe nach Cognac und in andere Häfen der Region, um Weine aus der „Champagne" und den „Borderies" zu laden. Als es später zu Absatzschwierigkeiten beim Wein kam, der zudem auch unter den langen Seetransporten litt, verarbeiteten ihn die Holländer in ihren Brennereien zu Brandwijn (Bran-

Brennblase" erhält man Cognac in zwei Schritten: Zunächst entsteht der Raubrand (Brouillis). Dieser wird für einen zweiten Durchlauf noch einmal in den Brennkessel gefüllt, was den Feinbrand (Bonne Chauffe) zum Resultat hat. Früher wie heute wird er in Eichenfässern gelagert. Den Ausschlag dafür, dass der Branntwein aber nicht mehr verdünnt, sondern pur genossen wurde, gab ein länger gelagerter Branntwein, bei dem man eine signifikante Verfeinerung des Geschmacks feststellte.

## Amerikanische Hilfe und „kontrollierte Herkunft"

Von den Fässern in die Flaschen kam Cognac erst im 19. Jahrhundert. Aber gerade als das Geschäft blühte, nachdem Zuliefergewerke wie die Glasindustrie, Herstellerbetriebe von Kisten und Korken und Druckereien entstanden, brach um 1875 die Katastrophe in Form der Reblaus über die Region herein. Der Schädling minimierte die Weinberge auf etwa ein Siebentel, was zu einem wirtschaftlichen Niedergang der Charente führte, von dem sie sich nur langsam erholte. Für die Neupflanzungen der Weinberge verwendeten die Winzer im vorigen Jahrhundert Pfropfreben aus Amerika, die gegen die Reblaus resistent waren. Eine „kontrollierte Herkunftsbezeichnung", ähnlich wie Champagner und Calvados, ist Cognac seit 1936.

Den richtigen Cognac für sich zu finden gleicht einer Wissenschaft. Da wären zunächst einmal die Hersteller: Sie reichen von den ganz Großen über Mittelständler wie Camus bis hin zu 30-Mann-Betrieben wie Pierre Ferrand und ganz kleinen Cognac-Abfüllern wie Grosperrin. Fünf Marken - Hennessy, Remy Martin, Martell, Courvoisier und Camus - dominieren den Markt, sie machen 80 Prozent des Cognac-Umsatzes aus.

## Grande Champagne, Petit Champagne, Borderies und Bois ...

Alles beginnt mit der Auswahl der Rebsorten, die für die Cognac-Herstellung verwendet werden. „Ugni Blanc" heißt die wichtigste, sie wird für über 90 Prozent der Produktion verwendet. In geringerem Umfang werden auch Folle Blanche und Colombard angepflanzt.

Innerhalb des Produktionsgebietes hat man sechs Lagen abgegrenzt: die Cham-pagne-Böden (Grande und Petite Champagne), die "Borderies" und die drei „Wald"-Lagen Fins Bois, Bons Bois und Bois à Terroirs. Hersteller, die die Vorschriften missachten, dürfen die kontrollierte Herkunftsbezeichnung "Cognac" nicht verwenden. Dazu zählen unter anderem eine Mindestreifezeit von 24 Monaten nach dem Ende der Destillation und ein Mindestalkoholgehalt von $40 \%$ Vol. zum Zeitpunkt des Vertriebs.

## Eichenfass-Lagerung und der "Anteil der Engel"

Nach den beschriebenen Destillationsprozessen wird der Cognac in Eichenfässern gelagert. Die Fässer stammen zum Beispiel aus der Küferei Vicard, einem spezialisierten Betrieb mit rund



200 Mitarbeitern, der im Städtchen Cognac beheimatet ist. Interessant ist, dass nur rund zwei Prozent der Weltproduktion von Wein in Fässern gelagert wird, Cognac dagegen zu hundert Prozent in wertvollen Eichenfässern heranreift. Das Holz, das vor seiner Verarbeitung bei Vicard auf dem Hof drei bis vier Jahre Umwelteinflüssen wie Luft, Wind, Sonne und Regen ausgesetzt wird, stammt von uralten Bäumen. Die Jahreszeiten werden künstlich simuliert, indem das Holz zum Beispiel mit Wasser aus Beregnungsanlagen bespritzt wird, um die Reifung zu beschleunigen. Kein Wunder, dass ein fertiges 250-Liter-Fass, bei dessen Herstellung viele Männer Hand anlegen, um die 600 Euro kostet. Leer, wohlgemerkt.

Ein solches Fass hat einen entscheidenden Anteil daran, was für ein Cog-
nac aus dem Branntwein über die Zeit wird. Das, was viele Menschen an ihrem Körper sehr fürchten, macht den Cognac erst zu dem, was ihn auszeichnet: die lange dauernde Alterung. Er entzieht dem luftdurchlässigen Eichenholz über die Jahre die Stoffe, die ihm die dunkelbernsteinfarbene Farbe und das charakteristische Bouquet geben. Im Lauf der Zeit verliert der Cognac aber auch an Alkoholgehalt und Volumen. Als „Part des Anges", zu deutsch „Anteil der Engel", bezeichnet man diese natürliche Verdunstung, durch die pro Jahr über 20 Millionen Flaschen Cognac verloren gehen und die einen Tribut an die Qualität darstellt.

Eine ganz wichtige Person in den Co-gnac-Häusern ist der Maître de chai. Der Kellermeister kreiert - ganz ähnlich einem Parfumeur - raffinierte Kompositi-
onen aus den Destillaten verschiedenen Alters und unterschiedlicher Lagen.

Apropos Alter, was bei Weinen die Jahrgänge sind, sind bei Cognac die Alterskonten. Einer, der den Zusatz V.S. trägt, was für „Very Special" steht, ist ein Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens zwei Jahre alt ist. Der Zusatz V.S.O.P. bedeutet „Very Superior Old Pale", bei dem muss das jüngste Destillat mindestens vier Jahre alt sein. Über sechs Jahre alt ist ein Napoléon, X.O., wobei ab 2016 für einen X.O. ein Mindestalter von 10 Jahren gesetzlich vorgeschrieben ist. Doch Gesetze sind das eine, ihre Umsetzung etwas anderes: die meisten Hersteller verwenden sehr viel ältere Branntweine, manche weisen eine Alterung von mehreren Jahrzehnten auf.
von Gerald Backhaus

## Drei Arten, Cognac zu genießen:

Cognac Tradition: In ein Tulpen-, Ballon- oder Schwenker-Glas gibt man 2 oder 4 dl eines alten Cognacs. Man nimmt sich die Zeit, seine Farbe und die Aromen zu entdecken, bevor man den ersten Schluck trinkt. Cognac auf Eis: 2 cl Cognac VSOP zusammen mit ein paar Eiswürfeln in ein Tumbler-Glas geben.
Long Drink Cognac Tonic: zu 2 cl Cognac VS ein paar Eiswürfel und 6 bis 8 ol Tonic je nach Geschmack geben.

> Weitere Informationen zum Thema Cognac finden Sie auch unter: www.cognac.fr; Ansprechpartner: David Ecobichon, E-Mail: cognac@ecobichon.de

# REISEN INS LAND DES COGNAC 


#### Abstract

„Um die dreißig Jahre reift ein guter Cognac. 1980 war ein kaltes Jahr, gut für Cognac", fachsimpelt Guilhem Grosperrin, als er mich einen 1980erWeinbrand verkosten lässt. Während der Cognac in den Fässern lagert, kann ganz viel passieren - geschäftlich, politisch, familiär. Nicht jeder Produzent hält eine solch lange Zeit durch. An diesem Punkt setzt das Geschäft des sympathischen jungen Mannes an. Mit Erfolg: Die Vintage-Cognacs von Guilhem Grosperrin haben es bis in die Regale des Berliner KaDeWe und in Schweizer Nobelrestaurants geschafft.


hn, der in Paris Theater studiert hat, kann man in seiner 7-Mann-Firma im kleinen Örtchen Chermignac besuchen und, wenn man etwas Glück hat, dabei auch einen Cognac aus dem seltenen Cognac-Jahr 1944 verkosten. Zwischen 500 und 600 Euro kostet eine Flasche von dem edlen Getränk, einem Vintage-Cognac. Vintage-Cognac? Ja, Grosperrin verkauft keinen selbstdestillierten Cognac. Seine Geschäftsidee ist es, anderen Herstellern, die zum Beispiel ihren Betrieb aufgeben, ihren Cognac in alten versiegelten Eichenfässern abzukaufen. Diesen lässt er bei sich im Lager weiter reifen und füllt ihn in Flaschen ab. Mit 30.000 Flaschen pro Jahr ist Guilhem Grosperrins Betrieb natürlich im Vergleich zu Multis wie dem Marktführer Hennessy, der 6 Millionen Flaschen pro Jahr verkauft, klein. Klein, aber oho! Sein Vater Jean kam aus Nordfrankreich in die Charente, ließ sich mit der Familie hier nieder und begann 1999 mit dem Aufkauf von Cognac-Fässern. Der Junior betont, dass man für seine Geschäftsidee neben Wissen vor allem Zeit braucht. Er illustriert das gut an einem Beispiel: „Ein Fass mit 300 Litern 1983er Vintage-Cognac kostet rund 14000 Euro. Vor zehn Jahren war das Fass etwa die Hälfte wert. Und das, obwohl man pro Jahr drei Prozent durch Verdunstung einbüßt."

Kleinstadtidylle am Fluss Charente und Heimat eines weltberühmten Getränks

Natürlich kann man an einem sonnigen Herbsttag durch das Städtchen Cognac im Südwesten Frankreichs flanieren, sich die Altstadt mit der Kirche Saint-Léger und dem Schloss der Valois anschauen, in einem der Straßencafés mal keinen Cognac, sondern einen Ricard oder Pernod trinken, der Markthalle einen Besuch abstatten und im Park des Hôtel de Ville die Beine ausstrecken. Im Schloss befindet sich seit Ende des 18. Jahrhunderts das Cognac-Haus Otard. Wodurch man - in Co-
gnac - bereits wieder beim Getränk Cognac wäre. Das architektonisch interessante Cognac-Museum ist ein modernes Gebäude, das auf einer Seite mit dem Patrizierhaus Hôtel Perrin de Boussac verbunden ist. Es zeigt Geschichte und Herstellung des Cognacs und ist damit ideal für Einsteiger ins Thema Cognac geeignet sowie ein guter Startpunkt vor dem Besuch einzelner Co-gnac-Häuser.


Guilhem Grosperrin, Produzent von Vintage-Cognac

Steht man bei Grosperrin zur Verkostung direkt zwischen Kartons im kleinen Lagerhaus, haben die größeren Häuser den Direktvertrieb perfektioniert. Sie laden Besucher nicht nur in ihre Produktionsräume und Keller, sondern auch in ihre Schlösser ein. Das Cognac-Haus Camus, direkt in der namensgebenden Stadt Cognac gelegen, Pierre Ferrand in Logis d'Angeac und Courvoisier im Nachbarstädtchen Jarnac verfügen neben Museen zur Firmengeschichte und zur Cognac-Herstellung auch über Werks-verkaufs-Läden und über Extra-Räume zur Verkostung und für Cognac-Diners. So können Besucher bei einem festlichen Essen Cognac auf ganz besondere Weise genießen. Bei Courvoisier kann man sich außerdem in die Sessel einer Lounge fallen lassen, eine Schlafbrille aufsetzen und mit geschlossen Augen bei Musik verschiedene Cognacs probieren.


## Das Ereignis des Jahres in Cognac: Die Auktion "Part des Anges"

Roter Teppich vor dem Chais Monnet. Auf dem Hof des Geländes werden Cognac-Cocktails zum Aperitif gereicht, bevor die rund 650 Personen in die ehemalige Lagerhalle strömen. Durch ihren Industrie-Charme ist sie ein faszinierender Veranstaltungsort, in dem in Berlin oder Hamburg sicher ein angesagter Club beheimatet wäre. Um die renommiertesten CognacHersteller von Frapin bis Pierre Ferrand haben sich Sammler und Journalisten aus der ganzen Welt eingefunden, um ein auBergewöhnliches „Cognac- Erlebnis" zu erfahren. Die Veranstaltung „Part des Agnes", die am 15. September 2011 zum sechsten Mal stattfand, war ein unverzichtbarer Termin für passionierte Sammler von Spirituosen.

## 15000 Euro für eine Flasche Cognac

25 außergewöhnliche Flakons - darunter Unikate und nur in sehr limitierter Auflage hergestellte - wurden von den CognacHäusern gestiftet und kommen unter den Hammer. Das Ergebnis sind über 100.000 Euro zu Gunsten des Malteserordens und des lokalen Vereins „Aurore". Den ungewöhnlich verpackten Flakon der Firma Frapin, eines traditionellen Familienunternehmens, der auf 3.500 Euro geschätzt wurde, kaufte ein Pariser Händler für sage und schreibe 15.000 Euro. Ein solch wertvolles Mitbringsel muss es ja nicht gleich sein, mit dem man die Lieben zu Hause überrascht. Eine Flasche guten Cognacs, z. B. einen 30 Jahre alten von Pierre Ferrand, gibt es schon für knapp 100 Euro.
von Gerald Backhaus

## Reisetipps

Anreise:
Flug ab Hamburg oder Berlin nach Bordeaux mit Umstieg in Paris, z. B. mit Air France. Von Bordeaux Kommt man mit der Bahn mit Umstieg in Angouleme in rund zwei Stunden nach Cognac. Akternativ. Mietwagen ab Bordeaux:

## Ubernachten:

Hotel Heritage im Herzen der Stadt Cognac: 25, Rue Angouleme, 16100 Cognac, wwwh hheritage.com (EZ 65 Euro, DZ 70 Euro)

## Restaurant-Tipp:

Köstlich speisen auf dem Land IVAtelier Gourmand, au Domaine des Chais, 41 Rue de la République, 17460 Thenac, wwwl-ateliergourmand.fr

Cognac:Häuser, die Besucher empfangen, sind z. B. Frapin in Segonzac, Courvoisier in Jarnac, Camus und Rémy Martin in Cognac. Wuvicognac--frapin.com www.courvoisiericom www.camus.fr WWW-pierreferrandcognac com wuwiremycom Grosperrin: wwwlagabare com

