

# Der Cognac



## Was ist Cognac?

COGNAC ist der Name einer kleinen, nördlich von Bordeaux gelegenen Stadt an den Ufern der Charente. Das Gebiet rund um diese Stadt (namentlich die Lagen Grande Champagne und Petite Champagne) ist weltweit berühmt für den französischen Branntwein, der ihren Namen trägt.

## Ein kurzer Blick in die Geschichte

Im 15. Jahrhundert kamen Händler aus England und Skandinavien nach Cognac, um Salz zu kaufen. Bei dieser Gelegenheit nahmen sie auch französische Weine mit, die jedoch die lange Seereise oft nicht überstanden.



Für dieses Problem fanden französische Winzer schließlich eine ideale Lösung, die zudem Transportraum sparte: Die Weine wurden destilliert, an ihre Zielorte verschifft und dort wieder mit Wasser verdünnt. Aus neun Fässern Wein wurde ein Fass "Brandywine" -Branntwein.

Dieser Brandy war ursprünglich farblos und kristallklar. Bis zum 17. Jahrhundert, als in Frankreich Krieg herrschte und Branntwein für Jahre in kleinen Eichenfässern aufbewahrt wurde. Als man sie wieder hervorholte, hatte dieser Brandy Farbe angenommen und schmeckte auch besser.

Im 18. und 19. Jahrhundert begann Cognac, die Welt zu erobern. Die meisten der großen Cognac Häuser wurden in dieser Zeit gegründet:

- REMY MARTIN 1724
- MARTELL 1715
- HENNESSY 1765
- COURVOISIER 1828.

## Qualität

Die drei Hauptkriterien für die Bestimmung der Qualität eines Cognacs sind

- das Anbaugebiet der Branntweine
- das Destillationsverfahren, sowie

➔ Art und Dauer der Reifung

### Die Anbaugebiete

Die sogenannten *crus*, der Region Cognac und die Rangfolge ihrer Qualität wurden 1909, bzw. 1938 von der französischen Regierung offiziell festgelegt:

1. Grande Champagne
2. Petite Champagne
3. Borderies
4. Fins Bois
5. Bons Bois
6. Bois Ordinaires



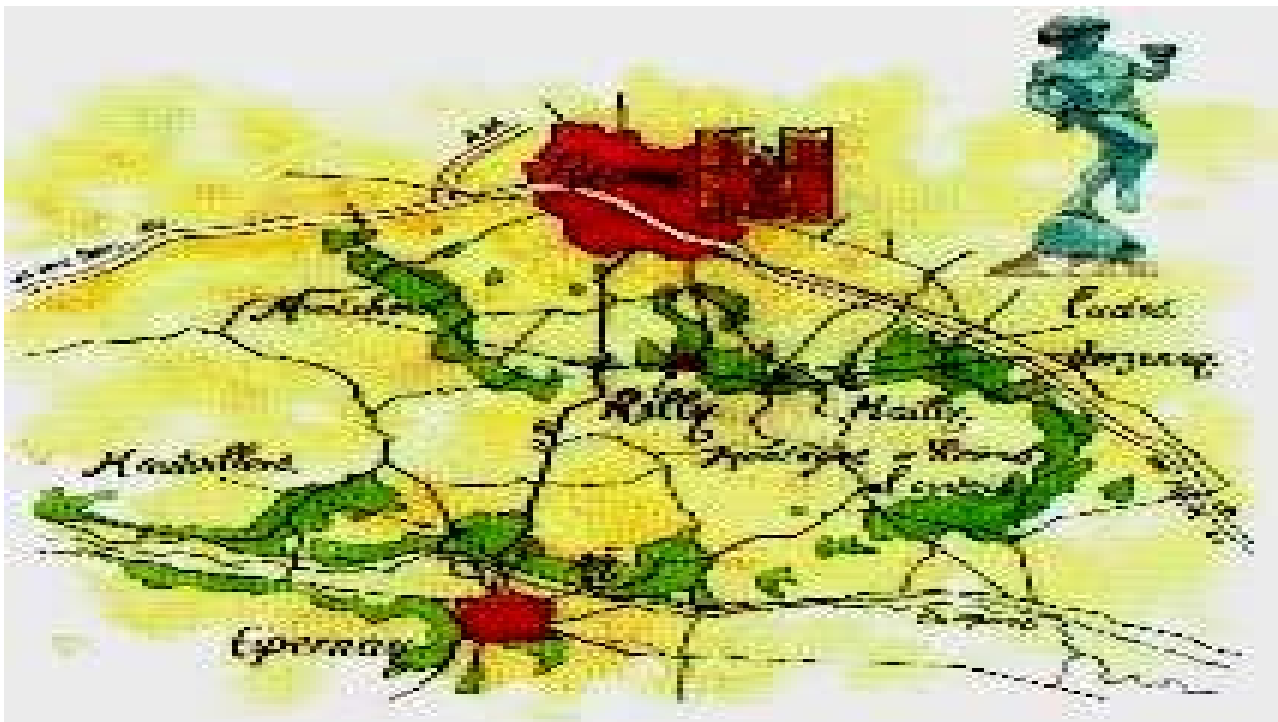
### Fine Champagne

Ein Fine Champagne Cognac ist ein Verschnitt, der ausschließlich aus Destillaten der beiden Champagnes besteht, bei einem Mindestanteil von 50% Grande Champagne.

### Grande Champagne

Ein Grande Champagne Cognac wird zu 100% aus Weinen des gleichnamigen Anbaugesbietes hergestellt.

**Der Name *Champagne* bezeichnet das Herz der Region Cognac; die Böden sind hier besonders kreidehaltig, ähnlich wie in der französischen Weinbauregion Champagne.**



## Die Kunst der Destillation

### Rebsorten

- Für Cognac werden ausschließlich die weißen Rebsorten Folie Blanche, Colombard und Ugni-Blanc verwendet.
- Der Großteil des Traubengutes (94%) besteht aus der Rebsorte Ugni-Blanc, die früher Saint-Emilion genannt wurde und in Italien unter dem Namen Trebbiano bekannt ist.
- Im Vergleich zu Rebsorten, die für die Produktion von Trinkweinen angebaut werden, sind die für Cognac verwendeten Trauben besonders ertragreich und liefern ansprechend leichte und säurebetonte Weine.

### Fermentation

Die angelieferten Trauben werden gepresst, anschließend wird ihr Saft ohne jede Zugabe von Schwefeldioxid vergoren.

### Charakteristik der Brennweine

- Zarte, fruchtig-blumige Aromen
- hoher Säuregehalt
- niedriger Alkoholgehalt (7 bis 9 % vol)
- Lagerung auf der Hefe



### Zweifache Destillation

#### Rauhbrand

- Der Wein für Remy Martin wird *sur lie*, also auf der Hefe, mit dem aromatischen Bodensatz gebrannt, in einer als "**Alambic**" bezeichneten Brennblase - ein Kessel aus massivem Kupfer in einem ziegelummauerten Brennofen.
- Hier wird der Wein erhitzt, die alkoholhaltigen Dämpfe steigen in den Kondensator auf; dieser Vorgang nimmt ca. 10 Stunden in Anspruch.
- Die Dämpfe werden in einer Kühlschlange zu einer trüben Flüssigkeit kondensiert, die nach Entfemen von Vor- und Nachlauf einen Alkoholgehalt von 27-30 % vol aufweist.

#### Feinbrand

- Vorlauf und Nachlauf der zweiten Destillation werden abgeschieden, lediglich der Mittellauf, das sogenannte "Herz" des Destillats mit einem Alkoholgehalt von etwa 70 % vol wird später zu Cognac gereift.
- Das frische Destillat ist farblos und klar und zeichnet sich durch ausgesprochen fruchtige und blumige Aromen aus.

## Die Reifung

- Cognac reift in (nicht ganz gefüllten) Eichenfässer (\*), aus denen jährlich 2-3% des Inhaltes verdunsten; gleichzeitig werden unerwünschte Geschmacksstoffe allmählich abgebaut.
- Im Laufe der Zeit verändert sich das Destillat - Fassinhalt und Alkoholgehalt nehmen ab, die Aromen werden konzentriert und Geschmacksstoffe aus dem Holz eingebunden.
- Erfahrene Bledmeister verschneiden schließlich unterschiedliche Destillate zu Cognacs im Stil ihres jeweiligen Hauses.

(\*) Remy Martin verwendet für seine Fässer ausschließlich Eichenholz aus dem Waldland des Limousin, andere Hersteller auch Allier-, Tronçais- oder Nevers- Eiche.

## Altersstufen

Branntwein reift nur im Fass - sobald er einmal in Flaschen gefüllt ist verändert er sich nicht mehr. In der Region Cognac wurden gesetzlich festgelegte Bezeichnungen für die verschiedenen Altersstufen entwickelt:

### 1. Drei Sterne\*\*\*

- Mindestens 2 Jahre Fassreife - diese Qualität bezeichnet man auch als VS (Very Special)

### 2. V.S.O.P.

- Very Superior Old Pale - mindestens 4 Jahre gereift

### 3. Napoleon

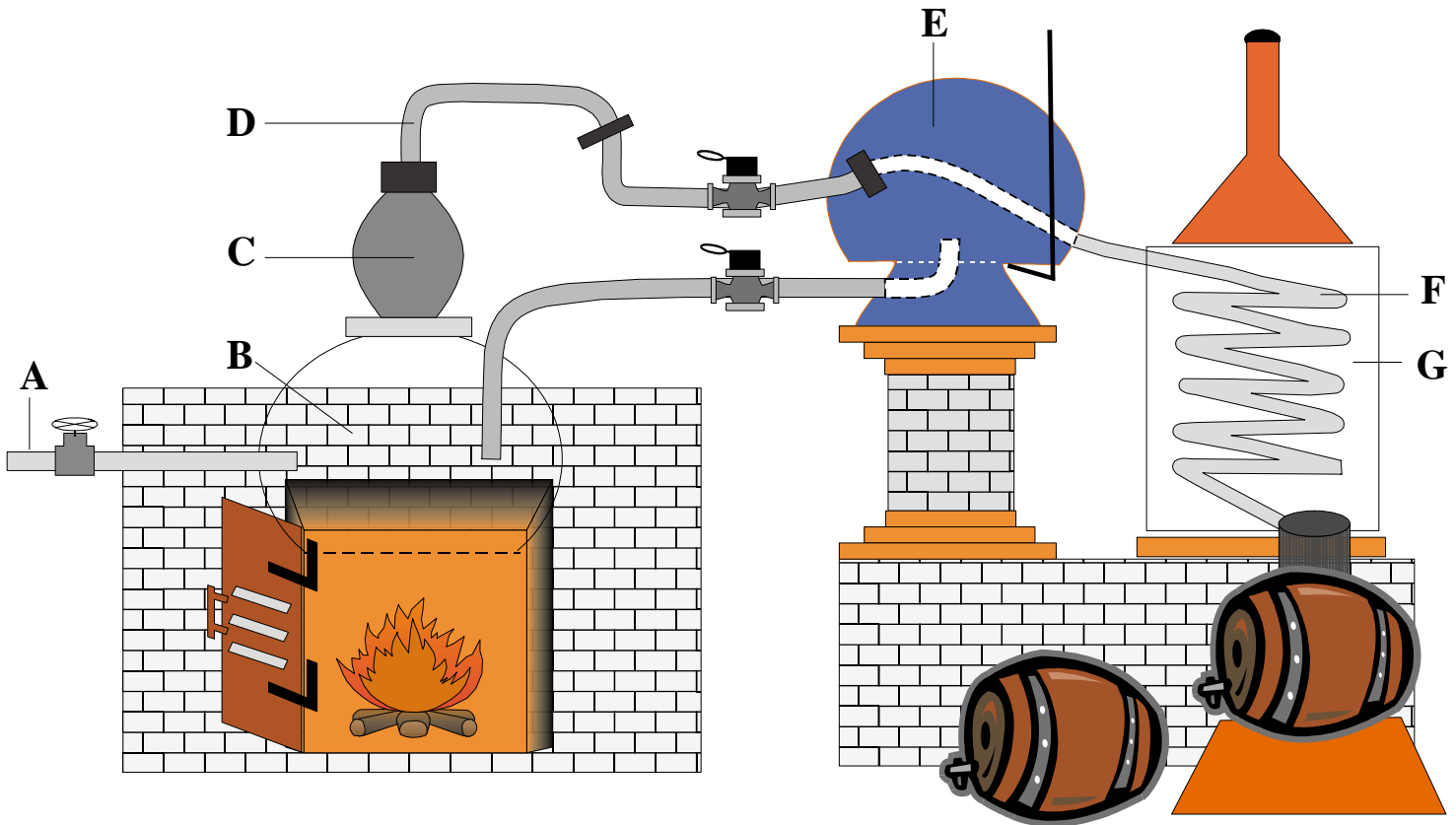
- Mindestens 6 Jahre Fasslagerung - diese Altersstufe wurde durch Napoleon in ( nicht etwa nach dessen Onkel und Vorgänger, dem berühmten Napoleon I Bonaparte) benannt, ursprünglich um zwischen Cognacs zu unterscheiden, die vor, bzw. nach der Reblauskatastrophe von 1871 destilliert wurden.

### 4.X.O./EXTRA....

- Mindestens 6 Jahre gereift, wobei jedoch die meisten Cognacs dieser Bezeichnung weit älter sind.



## Die Cognac Destillation



- A = Weinzuleitung**
- B = Destillations behälter**
- C = Helm**
- D = Schwanenhals**
- E = Weinvorwärmer, nur während der ersten Destillation**
- F = Kühlschlange**
- G = Wasserbehälter**