INHALT

Der Cognac

Geschichte 2

Weinlese & Weinbereitung 4

Abgegrenzte Anbauzone 6

Charentaiser Brennverfahren 8

Küferei 10

Alterung 12

Komposition 14

Herkunftsbezeichnung 16

Ein Etikett lesen 18

Die Kunst der Verkostung 20

Die verschiedenen Arten, Cognac zu trinken 22

Gastronomie & Cognac 24

Cognac-Anbaugebiet 26

Tourismus 28

Bureau National Interprofessionnel du Cognac 30

1001 Arten, über Cognac zu sprechen 32

Geschichte

... eines einmalig guten Produkts

◆ 3. JAHRHUNDERT

Ausbreitung der Weinberge von Saintonge: Der römische Kaiser Probus räumt allen Galliern das Recht ein, Weinberge zu besitzen und Wein zu erzeugen.

◆ 12. JAHRHUNDERT

Auf Initiative von Wilhelm X., Herzog von Guyenne und Graf von Poitiers, wird in der Provinz Poitou ein großes Weinbaugebiet angelegt.

◆ 13. JAHRHUNDERT

Holländische Schiffe, die an der Küste Salz laden, nehmen auch die im Weinbaugebiet Poitou hergestellten Weine mit, die in den Nordseeländern sehr beliebt sind. Dieser Handel fördert im Charente-Gebiet schon im Mittelalter ein weltoffenes, exportorientiertes Bewusstsein.
Die Weinberge breiten sich ins Innere des Landes auf die Provinzen Saintonge und Angoumois aus. Die Stadt Cognac, seit dem 11. Jahrhundert aufgrund ihrer Salzlager bekannt, gewinnt durch den Weinhandel zusätzlich an Bedeutung.

Der Cognac

◆ 16. JAHRHUNDERT

Die holländischen Handelsschiffe kommen nun bis nach Cognac und in die charentaiser Häfen, um die berühmten Weine der Lagen «Champagne» und «Borderies» zu laden.
Die Weinberge der Provinz Aunis bringen inzwischen eine solche Menge Wein hervor, dass es - auch aufgrund nachlassender Qualität - zu Absatzschwierigkeiten kommt. Aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts leiden die Weine unter den langen Seetransporten. Zu dieser Zeit verwenden die holländischen Händler den Wein als Rohstoff in ihren neuen Brennereien. Sie verarbeiten ihn zu Brandwijn, gebranntem Wein, was später zu dem Wort Brandy führt. In der Absicht, den anfänglichen Wein wieder herzustellen, trinken sie den Branntwein mit Wasser verdünnt.

◆ 17. JAHRHUNDERT

Zu Beginn dieses Jahrhunderts kommt die doppelte Destillation in der Region auf. Es entsteht dabei ein Branntwein, der dank seiner höheren Alkoholkonzentration billiger und leichter zu transportieren ist als Wein. Nach und nach werden die ersten, von den Holländern in der Charente aufgestellten Brennblasen verändert. Bald schon beherrschen die Franzosen die Kunst des Destillierens und verbessern die Technik mit der Einführung der doppelten Destillation. Als der in Eichenfässer aus dem Limousin gefüllte Branntwein einmal länger lagert, bevor er auf die Schiffe verladen wird, stellt man eine deutliche Verfeinerung des Geschmacks fest. Der Branntwein lässt sich sogar pur genießen.

◆ 18. JAHRHUNDERT

Gegen Ende des 17. und ab dem 18. Jahrhundert beginnt die Organisation des Marktes. Um der Nachfrage gerecht zu werden, werden in den bedeutenden Städten der Region hauptsächlich von angelsächsischen Händlern sogenannte Kontore gegründet. Einige davon gibt es heute noch. Sie kaufen fertige Branntweine und nehmen regelmäßige Beziehungen mit Käufern in Holland, England und Nordeuropa und später auch in Amerika und im Fernen Osten auf.

◆ 19. JAHRHUNDERT

Mitte des 19. Jahrhunderts gehen viele neugegründete Handelshäuser dazu über, den Branntwein nicht mehr in Fässern, sondern abgefüllt in Flaschen zu verschicken. Diese neue Handelsform lässt eine vielschichtige Zulieferindustrie entstehen: die Glasindustrie (schon 1885 führt Claude Boucher in der Glashütte von Saint-Martin de Cognac die Mechanisierung der Flaschenherstellung ein), die Fertigung von Kisten und Korken und Druckereien. Das Weinbaugebiet erstreckt sich zu dieser Zeit über fast 280.000 Hektar. Um 1875 fällt die Reblaus in die Charente ein. Sie zerstört den größten Teil der Weinberge, die im Jahre 1893 nur noch 40.000 Hektar ausmachen. Um der Katastrophe zu begegnen, wird im Jahre 1888 der Verband «Comité de Viticulture» gegründet, der 1892 zur Weinbaustation wird. Es bedarf langer Jahre der Anstrengungen und Geduld bis zur wirtschaftlichen Wiederbelebung der Region.

◆ 20. JAHRHUNDERT

Die Neupflanzung der Weinberge geht langsam voran. Sie erfolgt mit amerikanischen Propfreben, die gegen die Reblaus resistent sind. Die durch die Veredelung geschwächten traditionellen Rebsorten (Colombard, Folle Blanche...) werden nach und nach durch die resistentere Sorte Ugni Blanc ersetzt, die heute für über 90 Prozent der Cognac-Produktion verwendet wird. Am 1. Mai 1909 wird das Produktionsgebiet geografisch abgegrenzt. Seit 1936 ist Cognac als kontrollierte Herkunftsbezeichnung anerkannt. Im zweiten Weltkrieg wird das «Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie» gegründet, das den Cognac-Bestand sichern soll. Nach Kriegsende wird das Büro durch den Berufsverband „Bureau National Interprofessionnel du Cognac“ ersetzt, dem 1948 die Weinbaustation angeschlossen wird. Alle Phasen der Cognac-Herstellung unterliegen nun strengen Vorschriften, um zu gewährleisten, dass die hohe Qualität des Produkts, dessen Bekanntheitsgrad ständig wächst, erhalten bleibt.

◆ 21. JAHRHUNDERT

Der Cognac wird in über 150 Länder der Welt exportiert. Der Cognac, der auf vielerlei Art genossen werden kann, ist vom Fernen Osten über Europa bis hin zum amerikanischen Kontinent das Sinnbild für ein erstklassiges Produkt, ein Symbol für Frankreich und die Lebensart des Landes. Als Luxusprodukt ist er den globalen wirtschaftspolitischen Gegebenheiten unterworfen. Daher wird er von den Cognac-Berufsständen mit äußerster Sorgfalt überwacht, damit seine Qualität, Besonderheit und Echtheit gegenüber der internationalen Konkurrenz unübertroffen bleiben.

Schon im 13. Jahrhundert sind die in die nördlichen Länder verschifften Weine aus den erstklassigen Weinbaugebieten Poitou, La Rochelle und Angoumois bei den Engländern, Holländern und Skandinaviern sehr beliebt.
Vom 17. Jahrhundert an werden sie zu Branntwein verarbeitet und in Eichenfässern gelagert, um zu Cognac zu reifen. So beginnt das Abenteuer einer Stadt, die bald zur weltweit bekannten Handelsmetropole aufsteigt.

Weinlese & Weinbereitung

Rückkehr zum Ursprung des Cognac...

Der Cognac

Alles beginnt mit der Auswahl der Rebsorten, die den Weißwein für die Cognac-Produktion liefern. Die wichtigste Rebsorte heißt «Ugni Blanc». Darauf folgen die traditionelle Weinlese, das Keltern der Trauben und die Weinbereitung nach natürlichen Methoden.

◆ DIE WEINBERGE EINES GROSSEN HERRN

Im begrenzten Cognac-Anbaugebiet sind, alle Lagen zusammengenommen, etwa 5900 Winzerbetriebe ansässig, die Charente-Weißwein für die Cognac-Herstellung produzieren. Am häufigsten wird die Sorte Ugni Blanc, im geringeren Umfang auch Folle Blanche und Colombard angepflanzt. Diese spätreifende Rebsorte ist besonders widerstandsfähig gegen Graufäule und ergibt einen Wein mit zwei wesentlichen Eigenschaften: einem hohen Säureanteil und gewöhnlich auch einem schwachen Alkoholgehalt. Seit der Reblaus-Katastrophe am Ende des 19. Jahrhunderts werden alle verwendeten Rebsorten auf reblausresistente Unterlagen gepfropft, die je nach der Bodenbeschaffenheit gewählt werden.

◆ DIE WEINLESE

Der Abstand zwischen den Weinstöcken beträgt durchschnittlich 3 Meter. Es sind alle Rebschnittmethoden zugelassen. Am häufigsten wird der «Doppelsteckbogen» praktiziert. Bei manchen Winzern werden die Trauben weiterhin von Hand gelesen, die Mehrheit benutzt jedoch inzwischen eine Weinlesemaschine. Diese Maschinen, die es seit über dreißig Jahren gibt, entsprechen heute vollständig den speziellen Anforderungen der Winzer dieser Region. Die Weinlese beginnt, sobald die Trauben reif sind, was meist Anfang Oktober der Fall ist, und wird im gleichen Monat beendet.

◆ KELTERUNG UND GÄRUNG: GANZ NATÜRLICH

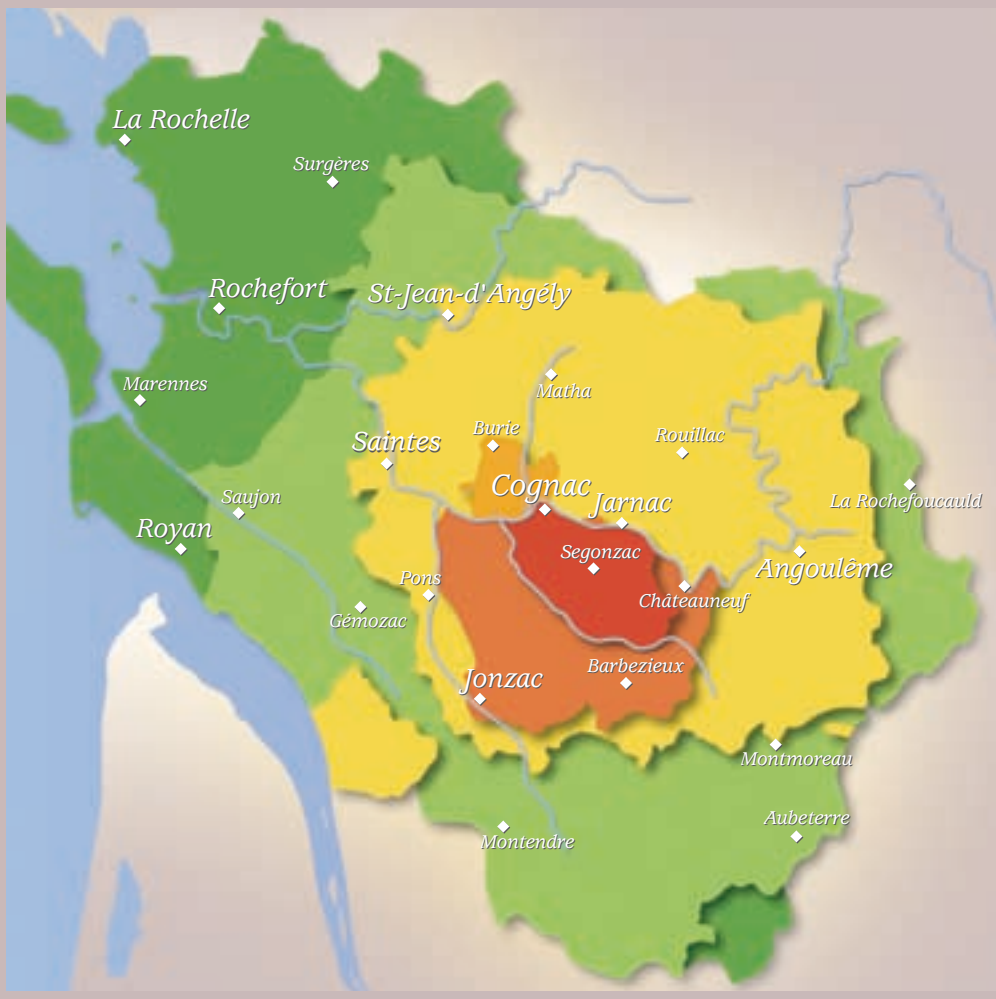
Das Keltern der Trauben erfolgt unmittelbar nach der Ernte in herkömmlichen Horizontalkeltern oder in pneumatischen Keltern. Dabei ist die Endlospresse (Archimedische Schraube) verboten. Der erhaltene Saft wird sofort zum Gären gebracht. Die Chaptalisierung , d.h. der Zusatz von Zucker, ist untersagt. Kelterung und Gärung werden sorgfältig überwacht, da sie einen entscheidenden Einfluss auf die endgültige Qualität des Branntweins haben.

◆ RENDEZVOUS IM FRÜHLING

Nach fünf bis sieben Tagen Gärung haben die Weine einen Alkoholgehalt von etwa 9 Vol.-Prozent. In diesem Stadium sind sie sauer und aufgrund ihres geringen Alkoholgehalts besonders gut für die Destillation geeignet. Diese muss spätestens am 31. März des darauffolgenden Jahres beendet sein.

Abgegrenzte Anbauzone

Die 6 Lagen, die einen erstklassigen Cognac garantieren...



GRANDE CHAMPAGNE

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Stolz, Finesse, Klasse, Lebhaftigkeit, Nachhaltigkeit, Geschmeidigkeit
> AROMEN
Hauptsächlich blumig: Rebblüten, getrocknete Lindenblüten, trockenes Rebholz...
> REIFUNG
Langsam
> Cognac-Anbaufläche* 13.159 ha

PETITE CHAMPAGNE

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Stolz, Klasse, Geschmeidigkeit, Leichtigkeit...
> AROMEN
Blumige (Rebblüten) und fruchtige Aromen
> REIFUNG
Langsam
> Cognac-Anbaufläche* 15.246 ha

BORDERIES

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Finesse, Leichtigkeit, Nachhaltigkeit
> AROMEN
Hauptsächlich blumig: Veilchen, Iris
> REIFUNG
Schneller als die eaux-de-vie der Lagen Grande und Petite Champagne
> Cognac-Anbaufläche* 3.987 ha

FINS BOIS

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Intensiver Geruch, abgerundeter, geschmeidiger Geschmack
> AROMEN
Hauptsächlich fruchtig (gepresste Trauben), leicht blumiger Geruch (Rebblüten)
> REIFUNG
Schneller als die eaux-de-vie der Lagen Grande und Petite Champagne
> Cognac-Anbaufläche* 31.001 ha

BONS BOIS

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Der Terroir-Geschmack wird erkennbar
> AROMEN
Fruchtig
> REIFUNG
Schnell
> Cognac-Anbaufläche* 9.308 ha

BOIS ORDINAIRES

> EIGENSCHAFTEN DER EAUX-DE-VIE
Ausgeprägter Terroir-Geschmack, Einfluss des maritimen Klimas
> AROMEN
Fruchtig
> REIFUNG
Schnell
> Cognac-Anbaufläche* 1.101 ha

** Zahl 2005*

◆ DAS BEGRENZTE ANBAUGEBIET

Das begrenzte Anbaugebiet des Cognac liegt nördlich des Aquitanischen Beckens an der Atlantikküste. Das Gebiet wird im Westen von den Ufern der Gironde und den Inseln Ré und Oléron begrenzt und endet im Osten bei Angoulême, an den Ausläufern des Zentralmassivs. Die Landschaft besteht aus Ebenen und kleinen Hügeln mit geringfügigem Relief. Die Gegend wird vom Fluss Charente und kleinen Nebenflüssen durchquert: Né, Antenne, Seugne usw.
Das Produktionsgebiet umfasst das Departement Charente-Maritime, einen Großteil der Charente und ein paar Gemeinden in den Departements Dordogne und Deux-Sèvres. Die Anbauzone hat ein relativ gleichmäßiges, gemäßigt maritimes Klima. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei 13 °C, die Winter sind ziemlich mild. Das begrenzte Anbaugebiet umfasst insgesamt über eine Million Hektar (1.095.119 ha), die Weinberge machen jedoch nur 79.636 ha aus. Etwa 95 % der Weinberge sind für die Cognac-Produktion bestimmt.

◆ DIE LAGEN

Das Anbaugebiet ist in sechs Lagen (« Crus ») aufgeteilt, auf die sich die Herkunftsbezeichnungen beziehen.

> Die Champagnes

Sie bestehen aus relativ oberflächlichen Lehm-Kalksteinböden auf weichem Kreidekalk aus der Kreidezeit. Der Kreideanteil ist schon an der Oberfläche sehr hoch und kann über 60 % liegen. Tonböden vom Typ Montmorillonit geben diesen Böden eine gute Struktur, mit hoher Fruchtbarkeit und guter Wasserabsorption. Trotz ihrer geringen Dicke sind die Böden daher nur wenig der Trockenheit ausgeliefert. Dazu kommt noch, dass der poröse Untergrund den Wasseraufstieg ermöglicht: Er verhält sich wie ein riesiger Schwamm, durch den das Wasser langsam nach oben steigt, wenn die sommerliche Trockenheit voranschreitet.

Die Herkunftsbezeichnung «Grande Champagne»

Sie umfasst 34.703 ha, von denen 13.159 ha von Weinbergen bedeckt sind, die Weißweine für die Cognac-Produktion erzeugen. Die Grande Champagne bringt sehr feine und leichte Branntweine mit Blütenbouquet hervor, die zu ihrer vollen Entwicklung eine lange Alterung im Eichenfass benötigen.

Die Herkunftsbezeichnung «Petite Champagne»

Die Petite Champagne erstreckt sich über 65.603 ha. 15.246 ha davon dienen der Cognac-Produktion. Die Branntweine aus diesen Lagen haben praktisch die gleichen Eigenschaften wie die aus der Grande Champagne, besitzen jedoch nicht deren extreme Feinheit.

> Die «Borderies»

Dies ist die kleinste der sechs Lagen: 12.540 ha. Hier bestehen die oberen Bodenschichten hauptsächlich aus Feuersteinlehm, der aus der Dekarbonisierung von Kalk stammt. 3.987 ha Weinberge im Nordosten der Stadt Cognac sind der Cognac-Produktion gewidmet. Sie bringen abgerundete, milde Branntweine hervor, mit viel Bouquet und einem Duft, der an Veilchen erinnert. Cognac dieser Lagen ist dafür bekannt, seine optimale Qualität nach einer kürzeren Reifeperiode als die Branntweine aus den Champagne-Lagen zu erreichen.

> Die «Bois»

Die Herkunftsbezeichnung «Fins Bois»

Hier herrschen oberflächliche Lehm-Kalksteinböden vor wie in den Champagne-Lagen. Diese örtlich mit «Groies» bezeichneten Böden sind jedoch meist rot und sehr steinig, mit hartem Kalkstein aus dem Jura. In einer tiefer gelegenen Zone nördlich der Stadt Cognac befindet sich das sogenannte «Pays-Bas» mit sehr lehmigen Böden (bis zu 60 % Lehm). Die Fins Bois umgeben die drei zuvor genannten Lagen und erstrecken sich über 349.803 ha. Auf 31.001 ha werden abgerundete, weiche Branntweine gewonnen, die schnell altern; ihr Bouquet erinnert an gepresste Trauben.

Die Herkunftsbezeichnung «Bons Bois»

Die Bons Bois werden an der Küste, in manchen Tälern und besonders im südlichen Teil der Weinregion von Sandböden geprägt. Die Erosion hat diesen Sand aus dem Zentralmassiv hierhergebracht. Die Weinberge dieser Lage liegen verstreut inmitten anderer Kulturen, Weideland, Fichten- und Kastanienwäldern. Die Bons Bois bilden einen breiten Gürtel von 372.053 ha, von denen 9.308 ha für die Cognac-Produktion verwendet werden.

Die «Bois à Terroir» bzw. «Bois Ordinaires»

Die Lage umfasst 260.417 ha. Lediglich 1.101 ha davon dienen dem Anbau von Weißwein für die Cognac-Herstellung. Die von Sandboden geprägten, am Atlantik und auf den Inseln Ré und Oléron gelegenen Weinberge bringen Branntweine hervor, die schnell altern und einen ausgeprägten Terroir-Geschmack aufweisen.

> Die Herkunftsbezeichnung «Fine Champagne»

Fine Champagne bezeichnet nicht eine Lage, sondern eine Herkunftsbezeichnung für Cognac aus Destillaten der Petite Champagne und der Grande Champagne, wobei letztere mindestens 50 Prozent ausmachen müssen.

Der Cognac

Das Produktionsgebiet für Cognac wurde am 1. Mai 1909 in einer Verordnung gesetzlich festgelegt. Ausgehend von den Bodenverhältnissen, wie sie der Geologe Henri Coquand 1860 beschrieb, wurden für den Cognac 6 Lagen abgegrenzt und in der Verordnung von 1938 bestätigt:
Die «Champagne»-Lagen (Grande Champagne und Petite Champagne), die «Borderies» und die «Bois»-Lagen (Fins Bois, Bons Bois, Bois à Terroirs). Letztere beziehen ihren Namen (Bois = Wald) aus der Tatsache, dass die Weinberge zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf gerodeten Waldstücken angelegt wurden.

Charentaiser Brennverfahren

... im Rhythmus der Brennvorgänge

◆ WARUM MUSS DESTILLIERT WERDEN ?

Alkohol entsteht durch die Vergärung von Zucker, der in seinem natürlichen Zustand in Form von Fruktose und Glukose in den Früchten vorhanden ist. Der Alkohol ist mit zahlreichen anderen Bestandteilen verbunden, aus denen er isoliert werden muss. Dies wird durch die Destillation erreicht. Das Prinzip der Destillation baut auf der unterschiedlichen Flüchtigkeit der verschiedenen Substanzen auf. Im Destillat finden sich nur die flüchtigen Bestandteile wieder, aus denen sich das Bouquet vorwiegend zusammensetzt.

◆ WELCHE WEINE FÜR DIE DESTILLATION ?

Cognac wird durch die Destillation von Weißwein gewonnen, der im Gebiet der Herkunftsbezeichnung geerntet wird. Diese Weine haben einen hohen Säuregehalt, der eine gute natürliche Konservierung gewährleistet, und einen schwachen Alkoholgehalt, der eine bessere Konzentration der Aromen bei der Destillation ergibt.

◆ EINE BRENNBLASE MIT GUTEN EIGENSCHAFTEN

Die Destillation erfolgt in zwei Brennvorgängen in einem Destillierkolben, der «Charentaiser Brennblase». Der charakteristisch geformte Brennkessel wird auf offenem Feuer erhitzt. Ein oliven- oder zwiebelförmiger Helm schließt ihn nach oben ab. Der Helm verengt sich zum sogenannten Schwanenhals, der in die Kühlschlange übergeht. Diese wiederum führt durch ein Kühlbecken, «Pipe» genannt.

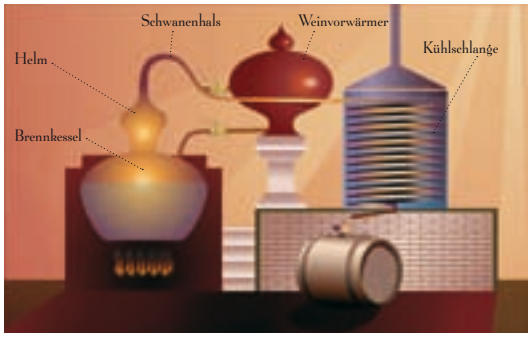
◆ DER DESTILLATIONSVORGANG

Der ungefilterte Wein wird in den Brennkessel gegeben und auf den Siedepunkt erhitzt. Die aufsteigenden Alkoholdämpfe sammeln sich im Helm und gelangen durch den Schwanenhals in die Kühlschlange.
Beim Kontakt mit der kalten Umgebung kondensieren sie und laufen als «Brouillis», also als Rauhbrand, ab. Diese leicht trübe Flüssigkeit hat einen Alkoholgehalt von 28 bis 32 Vol.-Prozent. Sie wird erneut in den Brennkessel gefüllt und ein zweites Mal destilliert. Dies ist der Feinbrand, auf Französisch «Bonne Chauffe». Beim zweiten Erhitzen ist das Fassungsvermögen der Brennkessel auf 30 hl und die Füllmenge auf 25 hl begrenzt.
Dem Destillateur kommt nun die schwierige Aufgabe zu, die Trennung vorzunehmen: Die zuerst abfließenden Alkoholdämpfe, der Vorlauf («Têtes»), sind sehr alkoholreich und werden abgetrennt (sie machen nur 1 bis 2 Prozent des Volumens aus). Danach läuft das klare, farblose Herz («Coeur») des Weinbrands ab, aus dem der Cognac hergestellt wird.
Sinkt der Alkoholgehalt auf 60 Vol.-Prozent, werden dieses zweitrangige Destillat («Secondes») und anschließend der Nachlauf («Queues») abgetrennt. Der Vorlauf und das zweitrangige Destillat werden erneut mit Wein oder mit dem Rauhbrand destilliert. Der erfolgreiche Ablauf des Destillationszyklus, der etwa 24 Stunden dauert, verlangt vom Destillateur viel Aufmerksamkeit, eine ständige Überwachung und eine große Erfahrung. Indem er auf das Destillationsverfahren Einfluss nimmt - so bestimmt er zum Beispiel über den Anteil an feinem Trub, die Wiederverwendung des zweitrangigen Destillats im Wein oder Rauhbrand, die Temperaturkurven - gibt er dem Cognac seine persönliche Note.
Letzter Termin für die Destillation von Weißwein zur Cognac-Produktion ist der 31. März des Jahres, das auf die jeweilige Ernte folgt.

◆ CHARENTAISER ATMOSPHÄRE

Während der Wintermonate arbeiten die Brennereien Tag und Nacht. In dieser Zeit leben die Charentaiser im Rhythmus der Brennphasen, wobei das leise Kochen des Alkohols und das Zusammenspiel von Feuer, Wasser, Kupfer und Backsteinen eine wunderbare Atmosphäre schaffen.

◆ DAS CHARENTAISER BRENNVERFAHREN



Oft ist die Charentaiser Brennblase mit einem energiesparenden Weinvorwärmer gekoppelt. Dieses nicht verbindlich vorgeschriebene Gerät wird von den aufsteigenden Alkoholdämpfen durchlaufen und ermöglicht so das Vorwärmen des Weins, der in einer nächsten Phase destilliert werden soll.

Der Cognac

Wenn die alkoholische Gärung beendet ist, muss der Weißwein destilliert und zu Cognac weiterverarbeitet werden. Die Destillationsprozesse haben sich seit der Entstehung des Cognac nicht verändert. Die damals verwendete «Charentaiser Brennblase» mit doppelter Destillation («à repasse») wird immer noch benutzt.

Die Destillation von Cognac erfolgt in zwei Durchgängen. 1. Schritt: Herstellung des ersten Destillats, des Rauhbrands (frz. Brouillis), mit einem Alkoholgehalt von 28 bis 32 Vol.-Prozent. 2. Schritt: Der Rauhbrand wird für einen zweiten Durchlauf erneut in den Brennkessel gefüllt. Das Ergebnis ist der Feinbrand (frz. Bonne Chauffe).

Küferei

für einen subtilen Austausch...

Der Cognac

Zum Lagern und Altern wird der Cognac in Eichenfässer gefüllt. Die Herstellung eines Cognac-Fasses erfolgt nach altüberlieferten Techniken, die der Perfektion nahe sind. Von der Wahl des Eichenholzes bis zum Zusammenfügen der Fässer bleibt nichts dem Zufall überlassen, damit das Fass während der langjährigen Lagerung dem Cognac sein Bestes gibt.

◆ VOLLKOMMENHEIT

Zu Cognac kann ein Destillat erst nach einer langsamen Reifung im Eichenfass werden. Das dafür verwendete Holz wird aufgrund seiner natürlichen Eigenschaften und seiner Fähigkeit ausgewählt, diese im Kontakt mit dem Alkohol zu übertragen und dem Destillat Farbe und Bouquet zu verleihen.

◆ DIE WAHL DES HOLZES

Cognac altert ausschließlich in Eichenfässern (aus Traubeneiche oder Stieleiche, vom Typ « Tronçais » oder « Limousin » je nach Verwendungsart). Die Wahl fiel auf dieses Holz, da es hart und nur schwach durchlässig ist und interessante Extraktstoffe enthält. Der Tronçais-Wald im Departement Allier liefert ein feinporiges, weiches Holz, das besonders durchlässig für Alkohol ist. Aus den Limousin-Wäldern stammt dagegen ein mittelporiges Holz, das härter und zäher und noch poröser ist. Das Tannin der Tronçais-Eichen ist als besonders mild bekannt, das der Limousin-Eichen ist für die Kraft und Ausgewogenheit berühmt, die es dem Cognac verleiht. Ein Branntwein, der in Eichenfässern vom Typ «Limousin» gelagert wird, kann diesen mehr Tannin entziehen.

◆ HOHE KUNSTFERTIGKEIT

Die Herstellung eines Fasses, in dem das Destillat zu Cognac reift, erfordert eine Reihe von Arbeiten, die eine große handwerkliche Geschicklichkeit verlangen. Von Generation zu Generation geben die Küfer diese Kunst weiter. Fertigkeit beim Einsatz der traditionellen, noch immer verwendeten Werkzeuge und ein gutes Augenmaß sind dabei unerlässlich.

◆ IN DEN BESTEN FÄSSERN

Die Fassherstellung ist eine Maßarbeit, die keine Ungenauigkeiten zulässt. Die Holzbretter, «Fassdauben» genannt, mit denen die Fässer gefertigt werden, werden zwischen dem Kernholz und dem Splint von Eichen entnommen, die mindestens hundert Jahre alt sind. Anschließend werden sie gespalten, damit die Holzfasern gewahrt bleiben, und etwa drei Jahre im Freien gelagert. Dabei verliert das Holz den Pflanzensaft und seine Bitterkeit.
Erst nach dieser langen Zeit werden die Fassdauben verwendet. Die Arbeit des Küfers kann beginnen.
Zuerst werden die Fassdauben mit Eisenreifen zusammengefügt. Dieser Vorgang findet über einem Feuer aus Eichenspänen und Holzstücken statt.
Die Hitze des Feuers bewirkt bei regelmäßigem Befeuchten des Holzes, dass die Fassdauben elastisch werden. Sie riechen jetzt leicht nach frischem Brot. Die Intensität des beim Fassbau verwendeten Feuers hat einen großen Einfluss auf die Merkmale der Branntweine.
Während des Erhitzens wird ein Kabel, das am unteren Ende des Fasses angebracht ist, nach und nach zusammengezogen. Die Dauben legen sich immer enger aneinander, bis sie schließlich dicht abschließen, ohne dass dafür Leim oder Nägel notwendig wären.

Nach den letzten Fertigungsarbeiten durchläuft das Fass eine Beständigkeits- und Heisswasserprüfung, um eventuelle Undichtigkeiten festzustellen. Zum Abschluss signieren manche Küfer ihr «Werk» als Garantie für die Qualität ihrer Arbeit.

Alterung

ein Werk der Zeit...

Der Cognac

Der Cognac ist ein lebendiges Produkt. Während der langen Lagerung im Weinlager geben die Eichenfässer dem Cognac Aussehen und Geschmack. Durch seinen ständigen Kontakt mit der Umgebungsluft entzieht er dem Holz bestimmte Stoffe, die ihm seine Farbe und das endgültige Bouquet verleihen.

◆ EIN WERK DER ZEIT

Während der langen Reifung, die sich manchmal über Jahrzehnte hin erstreckt, findet dank der Durchlässigkeit des Eichenholzes ein Austausch zwischen der Umgebungsluft und dem Branntwein statt.
Dabei verändern die dem Eichenholz entnommenen Stoffe das Aussehen des Cognac und geben ihm eine goldgelbe bis feurigbraune Farbe.
Durch die Übertragung der natürlichen Merkmale des Eichenholzes entwickelt sich mit der Zeit der Rancio-Geschmack und das Bouquet des Cognac.

◆ ATMOSPHÄRE

Die Alterung ist ein notwendiger Vorgang, damit aus einem Branntwein ein marktfähiger Cognac wird. Sie erfolgt in Fässern von 270 bis 450 Litern.
Einer der entscheidenden Faktoren der Reifung ist der natürliche Feuchtigkeitsgehalt der Weinlager, in denen die Fässer verwahrt werden, da er die Verdunstung beeinflusst. Besteht ein ausgewogenes Klima in den Lagern, wird der Cognac weich und altert auf harmonische Weise.
Dieser Alterungsprozess umfasst drei wichtige Phasen: Extraktion, Hydrolyse und Oxydation:
› Die Extraktion: Das in neuen Fässern gelagerte, frisch gebrannte Destillat löst Extraktstoffe aus dem Eichenholz und nimmt eine goldgelbe Farbe an. Ein Teil der flüchtigen Bestandteile wird abgegeben. Die Destillate entwickeln sich in Bezug auf ihre Farbe (von farblos gehen sie auf intensiv gelb über), und auch der Geschmack und das Bouquet ändern sich (Duft nach Eichenholz mit einer ganz geringen Vanillenote).
› Die Hydrolyse: Diese Übergangsphase ist der Ausgangspunkt einer wichtigen Entwicklung der organoleptischen Merkmale. Das Destillat geht dazu über, das Holz zu «verdauen». Seine Farbe wird dunkler.
› Die Oxydation: Der Geschmack wird weicher, der Geruch von warm-feuchtem Eichenholz weicht einem blumigen Duft mit leichter Vanillenote. Die Färbung verstärkt sich. Im Laufe der Jahre wird der Branntwein immer vollmundiger, sein Bouquet immer reicher. Es entsteht der typische «Rancio-Geschmack».

◆ EIN KLEINES PARADIES

Die ältesten Destillate reifen im Allgemeinen in einem dunklen Lager, das von den anderen Weinlagern getrennt ist.
Sobald sie ihre optimale Reife erlangt haben, unterbricht der «Maître de Chai», zu Deutsch Kellermeister, den Alterungsprozess und lässt sie in sehr alte Eichenfässer umfüllen. Anschließend kommt der Cognac in Korbflaschen, auch «Dames-Jeannes» genannt. Hier hat er keinen Kontakt mehr mit Luft und hält sich so über Jahrzehnte, ohne sich weiter zu verändern.

◆ AUCH ENGEL SIND BETEILIGT

Während der langen Alterung entzieht der Cognac dem Eichenholz Duft- und Geschmacksstoffe und verwandelt sie in ein exquisites Bouquet. Gleichzeitig verliert er aufgrund des Kontakts mit der Luft nach und nach an Alkoholgehalt und Volumen.

Diese natürliche Verdunstung wird sehr poetisch als «Anteil der Engel» bezeichnet. Dabei gehen jährlich umgerechnet über 20 Millionen Flaschen Cognac verloren. Um die höchste Qualität zu erzielen, nehmen die Cognac-Hersteller diesen harten Tribut jedoch gerne in Kauf.

Die entstehenden Alkoholdämpfe dienen einem mikroskopisch kleinen Pilz, dem «Torula compniacensis» als Nahrung. Er bedeckt die Steine in der Gegend, in der Cognac gelagert wird, und gibt ihnen eine charakteristische schwarze Farbe.

Komposition

subtile Harmonie der Aromen für einen erstklassigen Cognac...

Der Cognac

Die Herstellung des Cognac ist das Werk des Kellermeisters. Mit einer Mischung aus Präzision, Erfahrung und Eingebung stellt er, ähnlich wie eine «Nase», die ein Parfum kreiert, subtile Kompositionen aus Destillaten verschiedenen Alters und unterschiedlicher Lagen zusammen. Dadurch bleibt die Persönlichkeit des Produkts über die Jahre und somit auch die Treue der Kunden gewahrt.

◆ BESTÄNDIGE QUALITÄT

Cognac hat seinen Ruf als Qualitätsprodukt in der ganzen Welt zu wahren. Jeder Erzeuger ist unermüdlich darum bemüht, eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

◆ NACH ALLEN REGELN DER KUNST

In den vergangenen Jahren wurden Vorschriften aufgestellt, um jegliche Nachahmung sowohl bei der Herstellung wie auch bei der Aufmachung zu verhindern. Dennoch ist nicht jeder Cognac gleich. Jeder Kellermeister versucht, durch ein raffiniertes Zusammenspiel der verschiedenen Aromen ein Produkt herzustellen, das zahlreiche Liebhaber in seinen Bann zieht.

◆ EIN MEISTERWERK

Der Kellermeister kauft die Cognac-Destillate und verfolgt ihre Entwicklung, sobald sie aus der Brennblase kommen. Sorgfältig überwacht er ihre Reife, nimmt regelmäßig Verkostungen vor und entscheidet, ob sie in andere Fässer umgefüllt oder in ein anderes Lager gebracht werden müssen, damit sie einen volleren Geschmack erhalten oder trockener werden. Langsam führt er dem Branntwein destilliertes oder demineralisiertes Wasser zu, um allmählich den beim Verkauf erwünschten Alkoholgehalt von 40 Vol.-Prozent zu erhalten. Dieser heikle Vorgang heißt «Reduktion».

Die Erzeugung basiert auf langjähriger Erfahrung und ermöglicht es den einzelnen Cognac-Herstellern, die Qualität ihres Produkts zu meistern. Mit seinen Kompositionen aus Branntweinen unterschiedlichen Alters und verschiedener Lagen schafft der «Maître de Chai», ähnlich wie ein Komponist oder ein Maler, eine echte Harmonie.
Diese wahre Arbeit eines Künstlers garantiert, dass sich jeder Verbraucher des gleichbleibenden Geschmacks seines bevorzugten Cognacs sicher sein kann.

Herkunftsbezeichnung

wenn sich Sorgfalt mit Vortrefflichkeit vereint...

◆ DIE VERORDNUNGEN DER HERKUNFTSBEZEICHNUNG COGNAC

Die AOC Cognac wird von drei wichtigen staatlichen Texten geregelt:

› Die Verordnung vom 1. Mai 1909 in geänderter Fassung bestimmt das genaue Produktionsgebiet des Cognac, die «Région Délimitée»
› Die Verordnung vom 15. Mai 1936 in geänderter Fassung definiert die kontrollierten Herkunftsbezeichnungen «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» und «Eau-de-vie des Charentes»
› Die Verordnung vom 13. Januar 1938 in geänderter Fassung definiert die verschiedenen Zonen der Herkunftsbezeichnung innerhalb des begrenzten Anbaugebiets.

◆ DAS PRODUKTIONSGEBIET

Das begrenzte Cognac-Anbaugebiet wurde durch die Verordnung vom 1. Mai 1909 festgelegt. Es umfasst das Departement Charente-Maritime, einen Großteil der Charente und einige Gemeinden in den Departements Deux-Sèvres und Dordogne.

Weinberge, Rebsorten

Die zur Destillation der Branntweine verwendeten Weine, die Anrecht auf die kontrollierte Herkunftsbezeichnung «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» und «Eau-de-vie des Charentes» haben, stammen von folgenden Rebsorten (Verordnung von 1936):
Colombard, Folle Blanche, Jurançon blanc, Meslier Saint-François, Montils, Sémillon, Ugni blanc, sowie Folignan und Select (diese zwei Rebsorten dürfen jeweils maximal 10% der Rebfläche ausmachen).

Terroir, Lagen

Innerhalb des begrenzten Anbaugebiets wurden die Produktionsgebiete für jede der folgenden Herkunftsbezeichnungen bzw. Angaben festgelegt (Verordnung von 1938):

› Grande Champagne
› Petite Champagne
› Borderies
› Fins Bois
› Bons Bois
› Bois Ordinaires bzw. Bois à Terroirs

Weinbereitung

› Verbot des Zusatzes von Zucker (Verordnung von 1936)
Charente..... absolutes Verbot,
Charente Maritime..... absolutes Verbot sowie Bescheinigung über dessen Einhaltung.
› Verbot, zum Keltern die archimedische Schraube (Endlospresse) zu verwenden (Verordnung von 1936).

Destillation

Die Cognac-Destillation findet der Tradition gemäß in zwei getrennten Brennvorgängen statt (Verordnung von 1936):

› Charentaiser Verfahren mit Rauhbrand (Brouillis) und zweitem Durchlauf.
› Die traditionelle Charentaiser Brennblase hat ein Fassungsvermögen von maximal 30 hl; als Füllmenge für den zweiten Durchlauf, die «Bonne Chauffe», d.h. den Feinbrand, sind nur 25 hl erlaubt.

Alkoholgehalt in Vol.-Prozent des Destillats höchstens: 72 Vol.-% bei 15 °C.
Letzter Destillationstermin: 31. März des Jahres, das auf die Ernte folgt.

Der Cognac

Seit ca. hundert Jahren haben die Cognac-Berufsstände, unterstützt vom französischen Staat, mit der Definition klarer Richtlinien begonnen, die die Identität und Besonderheit von Cognac von der Produktion bis hin zum Verkauf gewährleisten sollen. Wer die geltenden Vorschriften missachtet, verliert das Anrecht, die kontrollierte Herkunftsbezeichnung «Cognac» benutzen zu dürfen.

◆ DER VERTRIEB DES COGNAC

Beim Vertrieb von Cognac müssen eine bestimmte Anzahl Vorschriften eingehalten werden, um das Anrecht auf die AOC Cognac zu bekommen.

Lagerung und Alterung

› Alterung ausschließlich in einem vom BNIC identifizierten Weinlager, was Anrecht auf die Cognac-Zertifikate gibt, die als Alters- und Ursprungsbescheinigung gelten. Nur das BNIC ist rechtlich dazu befugt, diese Zertifikate für den Export auszuliefern (Erlass von 2003).
› In Fässern aus Traubeneichenholz oder Stieleichenholz aus dem Limousin oder Tronçais, je nach den örtlichen Gewohnheiten.
› Erfassung und Kontrolle des Alters durch den Berufsverband Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) (Erlass von 2003).
› Mindestreifezeit von Cognac, bevor er zum Verkauf gelangt: «Konto 2» (24 Monate nach dem Ende der Destillationszeit).

Bestimmungen zum Vertrieb

Im selben Sichtfeld:
› Tatsächlicher Mindestalkoholgehalt: 40 Vol.-Prozent zur Zeit der Abgabe an den Verbraucher, in Frankreich sowie im Ausland (Verordnung von 1936).
› Verbot jeglichen Zusatzes (Verordnung von 1921), außer der Reduktion mit destilliertem oder demineralisiertem Wasser
Zucker, Karamell, Eichenchip-Behandlung (zum Verfeinern des fertigen Produkts).
› Pflichtangaben auf dem Etikett:
› Die Bezeichnung (Cognac, Eau-de-vie de Cognac oder Eau-de-vie des Charentes)
› Das Fassungsvermögen (die EU-Richtlinie 75/106 führt die erlaubten Fassungsvermögen auf)
› Der Alkoholgehalt (in Vol.-Prozent) (auf dem Hauptetikett oder dem Rückenetikett)
› Der Name oder Firmenname und die Adresse des Herstellers oder der Verpackungsfirma oder eines Verkäufers, der in der Europäischen Gemeinschaft niedergelassen ist (EU-Richtlinie 2000/13)
› AOC oder «Appellation d'Origine Contrôlée». Diese Angabe ist aufgrund des Ansehens der Herkunftsbezeichnung Cognac nicht unbedingt erforderlich, außer für alle anderen Herkunftsbezeichnungen des begrenzten Produktionsgebiets (wie z.B. Grande Champagne, Petite Champagne usw.), wo sie obligatorisch bleibt.

Vorschriften in Bezug auf die Altersangaben

Ein Beschluss des Regierungskommissars für das BNIC (Verfügung von 1983) legt die Benutzung der Altersbezeichnungen fest, die je nach Alter der zur Komposition verwendeten Cognac-Destillate benutzt werden dürfen: *Siehe Kapitel Ein Etikett lesen.*

Fine

Der Begriff «Fine» ist nur mit dem Namen von Traubenbranntweinen bzw. Bränden aus Apfelweinen mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung zugelassen (beispielsweise Fine Cognac, Fine Grande Champagne, Fine Petite Champagne, Fine Fins Bois, Fine Bons Bois usw.) (Gesetz von 1928).
› «Fine Champagne» bezeichnet eine AOC, die sich aus Destillaten der Petite Champagne und der Grande Champagne zusammensetzt, wobei letztere mindestens 50 % ausmachen müssen. (Verordnung von 1938)
› «Grande Fine Champagne» steht für Cognac-Destillate aus der «Grande Champagne». (Verordnung von 1938)
› «Petite Fine Champagne» steht für Cognac-Destillate aus der «Petite Champagne». (Verordnung von 1938)

Ein Etikett lesen

für eine bessere Kennzeichnung des Produkts...

Ein Cognac wird anhand seines Etiketts identifiziert, auf dem bestimmte Angaben und Bezeichnungen zu finden sind.

◆ ANGABEN

> Pflichtangaben:

- die Bezeichnung (Cognac oder Eau-de-vie de Cognac oder Eau-de-vie des Charentes),
- das Fassungsvermögen
- der Alkoholgehalt (mindestens 40 Vol.-Prozent).

> Optionale Angaben wie:

- Die regionalen Appellationen: Grande Champagne, Petite Champagne, Fins Bois, Bons Bois.
- Die Altersbezeichnungen: Sie geben Auskunft über das Alter des jüngsten Branntweins der Kompositionen, aus denen der Cognac traditionsgemäß besteht.

◆ ALTERSBEZEICHNUNGEN

Ein fertiger Cognac darf erst dann in den Handel gebracht werden, wenn er, vom 1. April des auf die Weinlese folgenden Jahres gezählt, mindestens zwei Jahre in Eichenfässern gelagert wurde (Konto 2). Ein Cognac behält während seiner gesamten Lebensdauer das Alter, das er bei der Flaschenabfüllung hatte. Ein Beschluss des Regierungskommissars vom 23. August 1983 legt die Benutzung der Altersbezeichnungen fest, die je nach Alter des jüngsten in die Komposition aufgenommenen Destillats verwendet werden dürfen. Zu den am häufigsten verwendeten Bezeichnungen gehören:

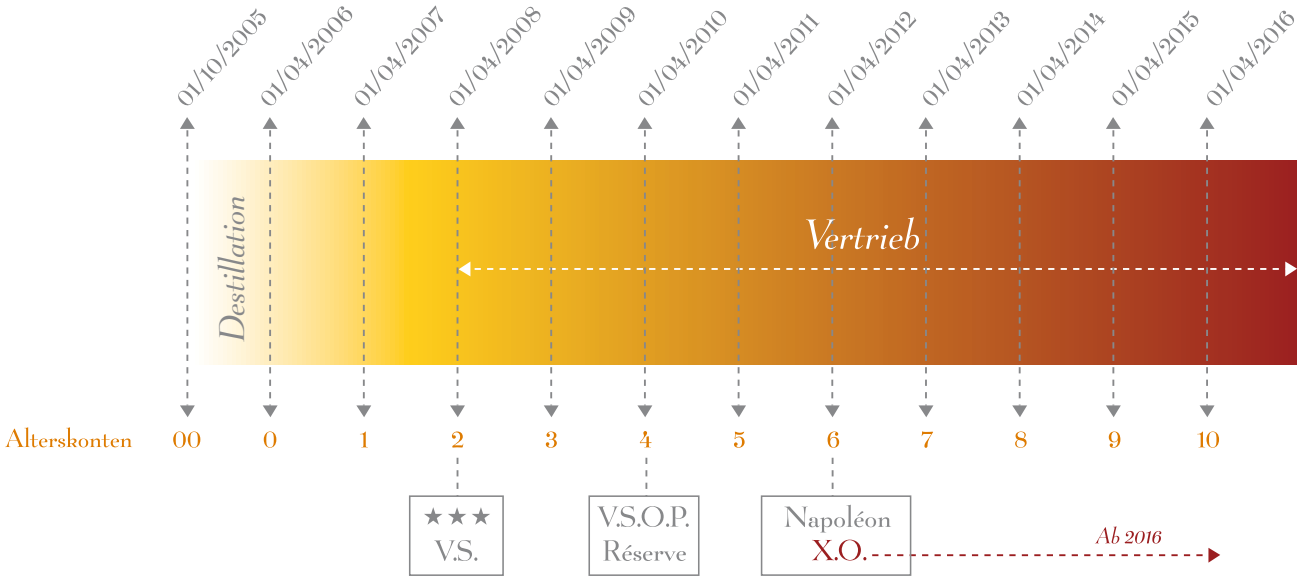
- V.S. (Very Special) oder *** (3 Sterne)... Konto 2 : Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens zwei Jahre alt ist.
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale), Réserve... Konto 4 : Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens 4 Jahre alt ist.
- Napoléon, X.O.... Konto 6 : Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens sechs Jahre alt ist.

Ab 2016 ist für Cognac XO mindestens Konto 10 vorgeschrieben, d.h. ein Alter von 10 Jahren für die jüngsten Branntweine.
In der Regel verwenden die Händler zur Herstellung Ihrer Kompositionen sehr viel ältere Branntweine, als es gesetzlich vorgeschrieben ist. Die für die renommiertesten Bezeichnungen verwendeten Destillate können eine Alterung von mehreren Jahrzehnten aufweisen.

◆ BEISPIEL FÜR EINEN IM NOVEMBER 2005 DESTILLIERTEN BRANNTWEIN

Dieses Schema gibt die Mindestreifezeit im Eichenfass an, die das jüngste für die Komposition von Cognac verwendete Destillat aufweisen muss. Es handelt sich dabei also nicht um das Alter des Cognac in der Flasche.

> Die Alterskonten des Cognac



- Das Konto « 00 » ist das Konto während der Destillation (bis zum 31. März).
- Das Alterskonto wechselt am 1. April.

> Millésimes (Jahrgangscognac)

Cognac, dessen Branntweine aus einem einzigen Erntejahr stammen. (In diesem Fall wird das Erntejahr auf dem Etikett angegeben.) Jahrgangscognac wird nur selten hergestellt.

> Kleines Wörterbuch der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Cognac

- (Fine) Cognac oder Eau-de-vie de Cognac oder Eau-de-vie des Charentes.
- Cognac Grande (Fine) Champagne, Cognac Petite (Fine) Champagne, Cognac (Fine) Borderies, Cognac (Fine) Fins Bois, Cognac (Fine) Bons Bois : 100% der Destillate stammen aus dem Anbaugebiet der genannten Appellation. Der Zusatz «Appellation Contrôlée» oder «AOC» zu diesen Angaben ist Pflicht.
- Fine Champagne : Kontrollierte Herkunftsbezeichnung, die einen Cognac bezeichnet, der in seiner Komposition nur Destillate aus der Grande und der Petite Champagne enthält, mit mindestens 50 % aus der Grande Champagne.
- Fine : Der Begriff «Fine» ist durch ein Gesetz von 1928 zur Bezeichnung von Traubenbranntweinen und Bränden aus Äpfelweinen zugelassen. Anmerkung: Dieser Begriff gibt keine Auskunft über das Alter des AOC-Branntweins, auf den er sich bezieht.

Die Kunst der Verkostung

eine Einladung zum Erwecken der Sinne...

Bevor er die ganze Finesse eines Cognac entdeckt, genießt ein Verkoster es zunächst, wertvolle Eindrücke dazu über die Augen und die Nase zu sammeln.

◆ ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE

Um Ihre Sinne optimal zu wecken und eine Verkostung durchzuführen, die alle Regeln dieser Kunst einhält, sollten Sie diese fachkundigen Ratschläge befolgen:

› Gießen Sie den Cognac in ein Tulpen-Glas, dessen Form speziell konzipiert wurde und von der Fachwelt empfohlen wird. Diese Glasform ist vorteilhaft, da sie die Aromen zurückbehält, um sie dann allmählich und behutsam während der Verkostung freizugeben.

› Füllen Sie 2 bis 3 cl Cognac in Ihr Glas, und halten Sie es so am Fuß, dass Sie den Cognac leicht langsam und behutsam im Glas schwenken können, so dass er sein Bouquet vollständig freisetzt.

› Beachten Sie, dass die Serviertemperatur von Cognac für eine optimale Verkostung der Umgebungstemperatur gleichen soll.

◆ VISUELLE PRÜFUNG

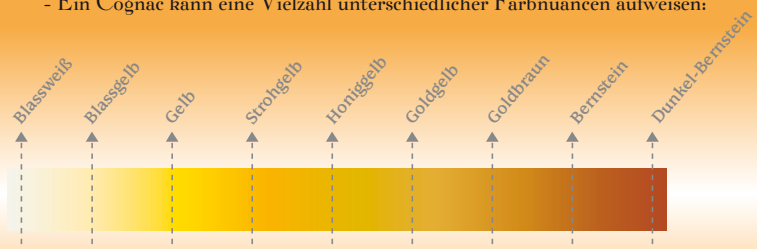
Es handelt sich dabei um den ersten Kontakt mit dem Cognac, der von größter Bedeutung ist:

› Heben Sie das Glas, möglichst vor einem weißen Hintergrund, bis auf Augenhöhe, damit Sie das Aussehen und die Farbe des Cognac gut beurteilen können.

› Halten Sie das Glas weiterhin am Fuß und neigen Sie es leicht zur Seite, um die Intensität des Cognac zu beurteilen, und bewundern Sie gleichzeitig den Glanz der Oberfläche. Die Neigung lässt den Cognac „weinen", wobei die „Tränen" langsam an der Glaswand heruntergleiten.

› Jetzt können Sie den Cognac nach seiner Farbe, seiner Klarheit und seiner Viskosität einstufen.

- Ein Cognac kann eine Vielzahl unterschiedlicher Farbnuancen aufweisen:



- Seine Klarheit (ob er klar, rein, durchsichtig ist) kann eingestuft werden als kristallklar, klar, trübe oder undurchsichtig.
- Die Viskosität (ob die Flüssigkeit mehr oder weniger dick und sirupartig ist) lässt sich durch den wässrigen, sirupartigen oder öligen Eindruck bestimmen.

◆ OLFAKTORISCHE PRÜFUNG

Man unterscheidet zwei Arten der olfaktorischen Wahrnehmung: die direkte Wahrnehmung über die Nase und die indirekte bzw. retronasale Wahrnehmung über den Rachen.
Wir benutzen den Ausdruck „Geruch", wenn die Duftstoffe direkt über die Nase eindringen. Wenn die Stoffe jedoch die Nase indirekt erreichen, indem sie den Rachen durchlaufen und dann entlang der Luftwege nach oben steigen, sprechen wir von „Aromen". Letzteres wird „Retroolfaktion" genannt.
Die olfaktorische Prüfung spielt im Verkostungsprozess die wichtigste Rolle. Sie verläuft in zwei Schritten, „1er Nez" (erste Nase) und „2ème Nez" (zweite Nase) genannt:

› 1er Nez: Heben Sie Ihr Glas, indem Sie es am Fuß fassen, bis zur Nase, ohne es zu schwenken. Sie entdecken dabei die leichtflüchtigen Stoffe, die oft sehr delikat sind und äußerst schnell verfliegen. Man spricht vom „Montant".

› 2ème Nez: Machen Sie mit dem Glas eine kreisförmige Bewegung, um den Cognac mit Sauerstoff anzureichern und den Oxidationsprozess zu beschleunigen. Die Luftzufuhr bewirkt die Enthüllung der aromatischen Bestandteile. Dank seiner besonderen Form fördert das Tulpenglas diesen Vorgang.

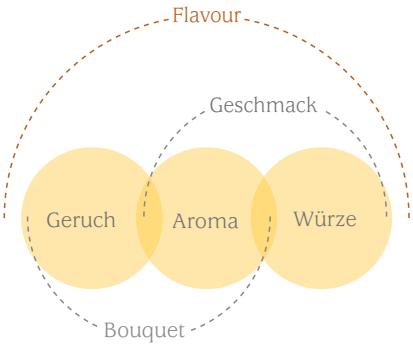
◆ GESCHMACK

Die Zunge ist ein Sinnesorgan, das verschiedene Geschmacksrichtungen unterscheiden kann: süß (auf der Zungenspitze), salzig (seitlich etwas nach hinten), sauer (auf den Seiten) und bitter (ganz hinten).
Die Geschmacksprüfung erlaubt die Analyse des Geschmacks und der Aromen (über die retronasale Geruchswahrnehmung) des Cognac.
Nehmen Sie ein paar Milliliter Cognac in den Mund, und ziehen Sie gleichzeitig etwas Luft ein. Der Cognac erreicht so die meisten Papillen und die Schleimhäute. Durch die Wärmeeinwirkung steigen aromatische Dämpfe auf, die über den Rachenraum die olfaktorische Zone erreichen.
Die im Munde erzeugten Empfindungen sind von verschiedener Art:

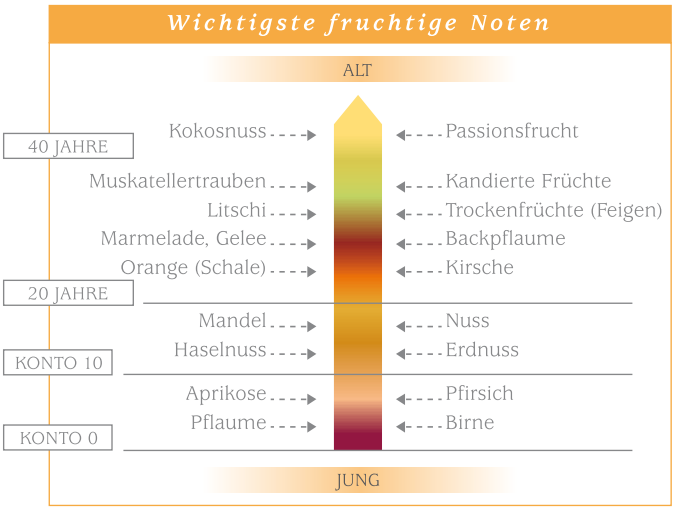
› retronasale Geruchswahrnehmungen,
› taktile Wahrnehmungen (Flüssigkeitsstruktur, Geschmeidigkeit, Würzigkeit usw.),
› geschmackliche Wahrnehmungen,
› chemische Wahrnehmungen (Strenge usw.),
› thermische Wahrnehmungen (Temperatur).

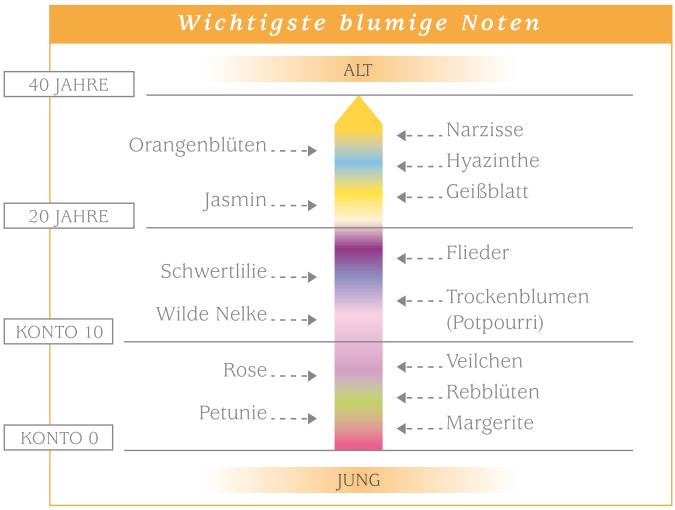
Das endgültige Aroma bezieht seine Merkmale aus jeder Etappe des Herstellungsprozesses des Cognac.
Man unterscheidet:

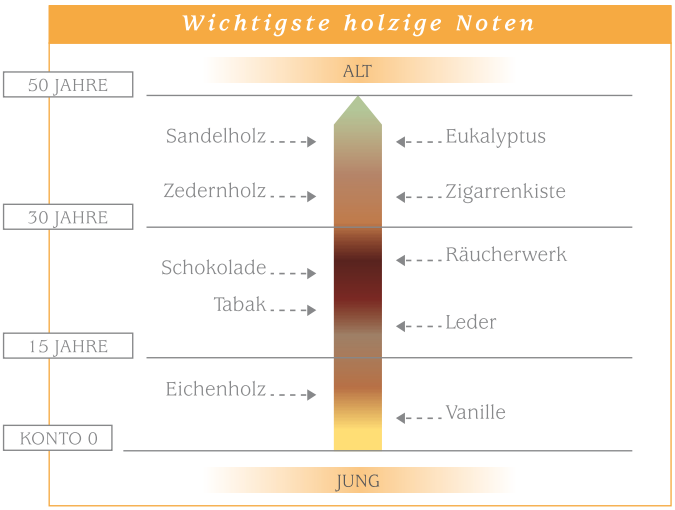
› Das primäre Aroma: Es handelt sich hier um Geruchsstoffe, die aus der „Basis" stammen, die zur Herstellung des Branntweins verwendet wurde.
› Das sekundäre Aroma: Im Laufe der alkoholischen Gärung des Zuckers entstehen folgende Geruchsstoffe: Alkohole, Aldehyde, Ester... die für die sogenannten sekundären Aromen charakteristisch sind.
› Das tertiäre Aroma: Der Branntwein bringt beim Kontakt mit dem Eichenholzfass neue Stoffe hervor, die eine große Rolle für die organoleptischen Merkmale spielen. Sie sind die Bestandteile des tertiären Aromas.

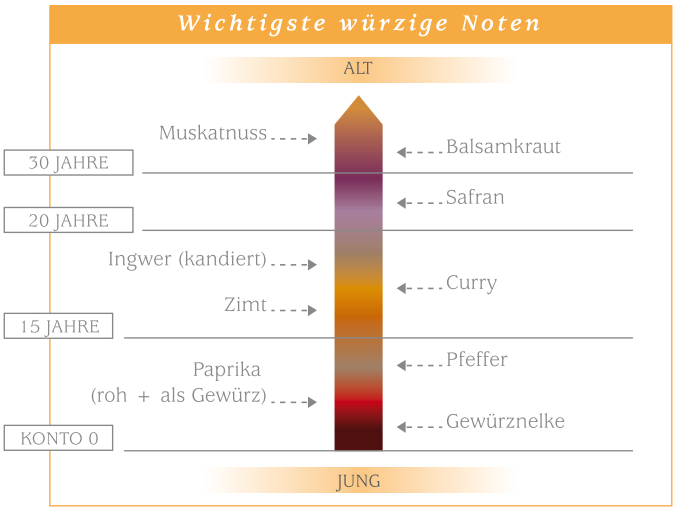


◆ DIE WICHTIGSTEN AROMATISCHEN MERKMALE DES COGNAC









Die verschiedenen Arten, Cognac zu trinken

1001 Arten, Cognac zu genießen...

◆ NACH REINER TRADITION

Sie sind am Ende der Mahlzeit angekommen und möchten diesen besonderen Moment noch etwas hinausziehen. Schätzen Sie dann den großen Wert eines Cognac pur in einem «Tulpen»- oder «Ballon»Glas. Nehmen Sie sich die Zeit, sein reiches Aroma und seinen subtilen Geschmack zu entdecken.

◆ COGNAC AKTUELL

Der Cognac kann Sie auch überraschen. Denn harmonisch mit Mineralwasser oder Tonic vermählt löscht er den Durst, wenn Sie sich zum Beispiel zum Aperitif mit Freunden treffen. Diese Art, Cognac zu trinken, wird weltweit geschätzt, insbesondere in den Vereinigten Staaten und in Asien, wo der Cognac am selben Tag als Longdrink zur Entspannung an einem sonnigen Nachmittag und als Hauptgetränk bei einer raffinierten Mahlzeit genossen werden kann.
Der Cognac weiß sich auch in Fantasie und Originalität zu kleiden und bezaubert die Gaumen, die gerne verschiedene Aromen vermählen. Als Cocktail getrunken, wird seine diskrete Note durch die süßen Aromen von Pfirsichcreme oder Zimtsirup hervorgehoben.

◆ V.S. ODER V.S.O.P.

Als Aperitif, zur Herstellung von Cocktails, als Longdrink oder in der Küche (2 bzw. 4 Jahre für den jüngsten zur Komposition verwendeten Branntwein).

COGNAC ELABORE - PINKLOVE

In einem Cocktail-Glas:
Ein Strich Himbeerlikör
2 cl Cognac VS oder VSOP
Gekühlter Champagne
Zwei oder drei frische Himbeeren

LONG DRINK - COGNAC TONIC

2 cl Cognac VS oder VSOP
Ein paar Eiswürfel
6 bis 8 cl Tonic je nach Geschmack

KÜCHE

Für die Verwendung von Cognac in der Küche, siehe Kapitel Gastronomie & Cognac

◆ V.S.O.P.

Als Aperitif (4 Jahre für den jüngsten zur Komposition verwendeten Branntwein). Zum Trinken auf Eiswürfeln oder mit Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure.

COGNAC GLACE

In einem Tumbler-Glas:
2 cl Cognac VSOP
Ein paar Eiswürfel

◆ X.O. UND HÖHER

Als Digestif (6 Jahre für den jüngsten zur Komposition verwendeten Branntwein, in Zukunft über 10 Jahre für die XO). Pur zu genießen.

COGNAC TRADITION

In einem «Tulpen»- oder «Ballon»-Glas:
Zum Genuss 2 bis 4 cl eines alten Cognac, indem man sich die Zeit nimmt, seine Farbe und die Aromen zu entdecken, bevor man den ersten Schluck in den Mund nimmt.

Gastronomie & Cognac

eine Vermählung mit außergewöhnlichen Aromen...

Wenn das Bouquet und die Aromen des Cognac ein Rendezvous mit der Gastronomie haben, entstehen ganz neue Empfindungen. Welches auch das zubereitete Gericht sein mag, das Cognac-Aroma bringt immer das gewisse Etwas mit, das ein ausgezeichnetes Gericht in etwas wirklich Erhabenes verwandelt.

MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN, MEERSALZ «FLEUR DE SEL», «PISTOU»-SAFT UND EISKALTER COGNAC VSOP

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

12 frische Jakobsmuscheln
1 Strauß Basilikum
50 g Kaviar
400 g Fenchel
2 unbehandelte gelbe Zitronen
200 g Feldsalat
1 Kaffeelöffel Meersalz «Fleur de sel» der Insel Ré
Frisch gemahlener Pfeffer
2 Esslöffel Streuzucker
1 Esslöffel feines Salz
12 cl Cognac (24 Std in der Tiefkühltruhe gekühlt)
2 dl Olivenöl

Rezept von Thierry VERRAT - Restaurant La Ribaudière in Bourg-Charente

› Die Jakobsmuscheln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zitronen mit einem Kartoffelschäler schälen und die Schale anschließend in kochendem Wasser 5 Minuten kochen.

› Abkühlen lassen und noch dreimal wiederholen, damit der bittere Geschmack entfernt wird. Die Zitronenschale dann 1 Stunde lang mit Streuzucker, feinem Salz und 1 Glas Wasser auf kleiner Hitze kochen. Abtropfen und abkühlen lassen.

› Den Fenchel mit etwas Olivenöl etwa 10 Minuten lang mit Deckel dünsten, bis er zu Kompott geworden ist. Abkühlen lassen.

› Herstellung des «Pistou»-Saftes:
In einer Schale einen Strauß Basilikum, den Saft der 2 Zitronen und das Olivenöl, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 5 Minuten pürieren.

› 4 Teller mit kronenförmig angerichtetem Feldsalat auslegen und dann den Fenchel darauf ausbreiten. Die Jakobsmuscheln darauf anrichten, die «Pistou»-Soße darüber gießen und mit kandierten Zitronenscheiben und Kaviar bestreuen.

› Mit Pfeffer aus der Mühle und Meersalz «Fleur de sel» würzen und Kerbelschnipsel darauf verteilen.

DER KLASSISCHE «HASE A LA ROYALE»

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 schöner Hase (einschließlich Blut, Leber und Lunge)	Thymian und Majoran	1 Bouquet garni (Kräutersträußchen)
Petersilie	200 g rohe Gänsestopfleber	Rotwein
100 g frischer gehackter Speck	1 Trüffel (optional)	Speckstreifen
Milch	50 g Gänsefett	2 Esslöffel Cognac
4 Knoblauchzehen	Butter	Salz und Pfeffer
3 Zwiebeln	2 Zweige Sellerie	
	2 Karotten	

› Die Haseninnereien hacken und Petersilie, Speck, das in Milch eingeweichte und abgetropfte Brot, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 fein gehackte Zwiebel, etwas Thymian und Majoran hinzufügen.
Die Mischung mit 1/3 des Hasenbluts binden.

› Den gehäuteten, ausgenommenen und entbeinten Hasen auf den Rücken legen, die Füllung in den Brustkorb schieben und nach oben drücken. Nicht zu stark zusammendrücken, da sie beim Kochen aufquillt. Die in Stäbchen geschnittene Gänsestopfleber hinzufügen Mit einer Bridiernadel und Garn den Hasen wieder zunähen und dabei die Schenkel und Vorderpfoten gegen den Körper binden.

› Den Hasen vollständig (außer den Kopf) in Speckscheiben hüllen, eine aromatische Garnitur aus dem in Gänsefett goldbraun gebratenen Gemüse (Karotten, gehackte Zwiebel, gehackter Knoblauch, gehackter Sellerie und Bouquet garni) in einen ovalen Schmortopf geben und den Hasen darauf legen.

› Den Schmortopf zudecken und im Ofen bei 220°C 30 Minuten lang braten. Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen, den Deckel abnehmen und den Hasen mit einer Flasche kräftigem Rotwein übergießen, erneut zudecken und bei 230°C in den Ofen geben. Nach ca. 10 Minuten die Temperatur auf 170°C senken und noch 2 1/2 Std weitergaren.

› Den Schmortopf aus dem Ofen nehmen und den Hasen vorsichtig herausnehmen. Den Bratensaft mit einem Stampfer durch ein Sieb drücken. Den Hasen wieder in den Schmortopf legen. Den Schmorsaft auch entfetten und den Cognac dazugeben.

› Den Hasen mit der Flüssigkeit begießen und wieder in den Ofen schieben, aber ohne Deckel, um ihn ca. 1 Std bei 230°C zu «glacieren»; ihn dabei oft mit dem Bratensaft begießen. Den Hasen herausnehmen und in den Kühlschrank legen. Während dieser Zeit die Soße mit dem restlichen Blut binden, filtern und abschmecken.

› Sobald der Hase bis ins Innere kalt ist, ihn in Scheiben schneiden und anschließend im Ofen bei 200°C 8 Minuten aufwärmen. Die Soße zum Kochen bringen. Die Hasenscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Soße überziehen und mit einer Trüffelscheibe und ein paar Kerbelschnipseln verzieren.

SCHOKOLADENTORTE UND COGNAC, KARAMEL MIT DEMISEL-BUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

SÜSSER KAKAOTEIG
250 g gesiebtes Mehl
150 g Butter
95 g Puderzucker
30 g Mandelpulver
20 g Kakao
1Ei
SCHOKOLADENTORTE-MISCHUNG
250 g flüssige Sahne
30 g Butter
125 g Schokolade
2 Eier und 3 Eigelb
25 g Zucker
5 cl Cognac
CARAMEL MOU
200 g flüssige Sahne
50 g Streuzucker
20 g Demisel-Butter

› Den süßen Kakaoteig in eine Form mit 24 cm Durchmesser drücken.

› Die Sahne und die Butter zum Kochen bringen, die Schokolade und den Cognac hinzufügen. Die Eier und die Eigelbe mit dem Zucker weiß schlagen. Die beiden Mischungen unterziehen und den Tortenboden damit bedecken.

› Alles 15 Minuten bei 180°C backen.

› Für den weichen Karamel 50 g Streuzucker in einen Topf geben. Kochen, bis ein blonder Karamel entsteht, dann die flüssige Sahne und die Demisel-Butter untermischen. 2 Minuten lang mit dem Schneebesen schlagen, dann 1 Stunde lang kühl stellen.

› Die Schokoladentorte lauwarm servieren, dazu den weichen Karamel in einer Sauciere.

Der Cognac

Cognac-Anbaugebiet

ein reicher, vielfältiger Boden...

Der Cognac

Die Cognac-Region profitiert von der Verbindung einer vielfältigen Bodenbeschaffenheit mit einem günstigen Mikroklima, als Ergebnis der Begegnung zwischen dem Festland und dem nahen Meer.
Diese Vielfalt, die sich in den sechs Anbaulagen der kontrollierten Herkunftsbezeichnung widerspiegelt, kommt im kunstvollen Zusammenspiel der Geschmacksrichtungen und Aromen zum Ausdruck, die jedem Cognac seine einzigartige Persönlichkeit verleihen.

◆ ENTLANG DER CHARENTE

Die abgegrenzte Anbauzone des Cognac erstreckt sich entlang den Ufern der Charente. Heinrich IV. sagte von diesem mächtigen Fluss, er sei der «schönste Bach seines Königreichs». Das Gebiet umfasst einen Großteil des Departements Charente, das Departement Charente-Maritime und einige Gemeinden der Departements Dordogne und Deux-Sèvres.

◆ EIN REICHER, VIELFÄLTIGER BODEN

Diese traditionsreiche, vom Ackerbau geprägte Landschaft umfasst die ehemaligen Provinzen Aunis, Saintonge und Angoumois. Ihre Bodenbeschaffenheit zeigt eine große Vielfalt: Offene Felder («Champagnes») mit Kreideböden, Ebenen mit rötlicher, steiniger Erde, sattgrüne Täler zwischen den Hügeln und Sumpfgebiete, getrennt von Wäldern mit unterschiedlichem Baumbestand.

◆ COGNAC, STADT IM HERZEN DER REGION

Mitten im Herzen des Gebiets liegen die Städte Jarnac, Segonzac sowie Cognac, die dem berühmten Branntwein ihren Namen gibt. Cognac ist 465 km von Paris, 120 km von Bordeaux und 100 km von La Rochelle entfernt. In derselben geografischen Zone finden sich weitere bekannte Städte und Orte, beispielsweise Angoulême, Saintes, Rochefort, Royan und die Inseln Ré (die «weiße Insel») und Oléron («die leuchtende Insel»)

◆ EINE FRAGE DES KLIMAS

Die Gegend um Cognac, mit optimalen Niederschlägen, einer Durchschnittstemperatur von ca. 13 °C und einer idealen Sonneneinstrahlung, besitzt ideale klimatische Bedingungen für die Entwicklung hochklassiger Weinberge.

Vielleicht ist dieses Mikroklima für die Milde, die Finesse und den Charme verantwortlich, die man manchmal in der Bezeichnung «Art de Vivre» im Lande des Cognac zusammenfasst?

© Roger Cantagrel

Tourismus

Geschichte, Landschaften und Traditionen...

◆ DIE STADT COGNAC

Die auf der ganzen Welt für ihren Branntwein berühmte Stadt Cognac, in der der König Franz I. geboren wurde, ist auch für ihre Altstadt bekannt, mit engen, krummen Gassen und alten Häusern, deren Steine oft von schwarzem Samt überzogen scheinen. Dafür ist der mikroskopisch kleine Pilz «Torula Compniacencis» verantwortlich, der sich von Alkoholdämpfen ernährt.
In der Stadt Cognac können das Schloss von Franz I., die Kirche St-Léger, die Türme des Stadttors St-Jacques und die herrschaftlichen Häuser aus dem 18. Jahrhundert als Zeugen der Vergangenheit besichtigt werden.

◆ FESTE IN COGNAC

Cognac wird auch durch Feste geprägt, die jedes Jahr aufs Neue zum Ansehen der Stadt beitragen: Das Kriminalfilm-Festival, das Festival der Straßenkunst «Coup de chauffe», das Blues-Festival «Cognac Blues Passions», der Salon der europäischen Literatur, das Cognac-Fest, das Fest der Traubenlese, das Blumenfest, die «Offene Tür» der Branntweinbrenner geben der Stadt Cognac eine einzigartige Lebensqualität.
Nach Cognac zu reisen oder von dort Ausflüge zu unternehmen ist ganz einfach: Mit dem Hochgeschwindigkeitszug TGV ist die Stadt nur 3 Stunden von Paris entfernt. Cognac liegt 30 km von der Autobahn Paris-Bordeaux entfernt, von wo der Flughafen Bordeaux-Mérignac und dessen innerfranzösische und internationale Ziele leicht zu erreichen sind.

◆ DAS PRODUKT COGNAC

Ein Besuch im Cognac-Anbaugebiet bietet die Gelegenheit, die Geheimnisse seiner Herstellung kennen zu lernen. Viele Cognac-Hersteller, ob es sich nun um berühmte große Cognac-Erzeugerhäuser oder kleine Produzenten handelt, empfangen Sie gerne, um ihre Leidenschaft mit Ihnen zu teilen.

◆ EINE VERWÖHNTE REGION

Im Herzen der Cognac-Region kann man zahlreiche Restaurants kennen und schätzen lernen, die dem natürlichen Reichtum der Region, wie Produkten aus dem Landbau, Wild, Fisch, Krustentieren und natürlich Cognac, Pineau des Charentes und den Landweinen «Vin de Pays Charentais» den ersten Platz einräumen. All diese Spezialitäten haben eine originelle und schmackhafte Küche mit eigener Tradition hervorgebracht. Hier einige Beispiele: «Petits Gris»-Weinbergschnecken auf Charentaiser Art, Austern mit Schalottenessigsoße, das rustikale Muschelgericht «Eclade de Moules», verschiedene Ziegenkäse wie der Frischkäse «Jonchée», Charentaiser Millas und nicht zuletzt Bavarois oder Soufflés mit Cognac und Pineau.

◆ VON STADT ZU STADT

Das Cognac-Anbaugebiet wird von Städten geprägt, deren Besuch dem Blättern in einem Buch über die Geschichte oder die Architektur Frankreichs ähnelt: Angoulême im Departement Charente besitzt die Kathedrale St-Pierre, Saintes im Departement Charente-Maritime die Thermen St-Saloine und den Germanicus-Bogen, La Rochelle die alte Hafenanlage, Rochefort seine legendäre Werft, die an Colbert und Lafayette erinnert, und viele andere Zeugen des kulturellen und architektonischen Erbes Frankreichs.

◆ KREUZFAHRT AUF DER CHARENTE

Die 370 km lange Charente entspringt in Chéronnac im Departement Haute Vienne und mündet in Rochefort in den Atlantik. Dieser langsame, sich melodisch windende Fluss stellt schon im 15. Jahrhundert eine natürliche Verbindung zwischen Frankreich und den nördlichen Ländern dar. Zwischen März und November werden hier Kreuzfahrten organisiert.
Auf diesen wunderschönen Ausflügen, vorbei an den zahlreichen romanischen Kirchen der Region, kann man die landschaftliche Vielfalt mit ihren kleinen Ebenen und niedrigen Hügeln entdecken.

◆ ROMANISCHE KUNST, PRUNKSTÜCK DER REGION

Ab 1000 n. Chr. wurden in den Provinzen Angoumois, Aunis, Poitou und Saintonge aufgrund des Jakobswegs, auf dem die Pilger nach Santiago de Compostela zogen, zahlreiche Heiligtümer erbaut. Damals enstand die romanische Kunst: eine Mischung aus Finesse und Eleganz, mit mutigen Versuchen und spektakulären technischen Errungenschaften wie dem Gewölbebau.
Im Inneren prägt große Schlichtheit diese Kirchen, die Kapitelle, wunderbare Freskogemälde, prächtige Schnitzereien und ergreifende Skulpturen enthalten, zu denen die Kalksteine aus der Region verwendet wurden. Sehenswert sind insbesondere: die Kirchen von Aulnay, Saintonge, Talmont, St-Preuil, Bourg-Charente, Bouteville und die Abteien von Bassac und Fontdouce.

◆ ZWISCHEN SPORT UND ENTSPANNUNG

Das Cognac-Anbaugebiet hat eine große Vielfalt zu bieten. Für alle diejenigen, die sich in der Freizeit sportlich betätigen wollen, gibt es so unterschiedliche Aktivitäten wie Reiten, Offroad-Fahren, Golfspielen, Rudern, Wandern und natürlich dank dem nahen Atlantik viele Wassersportarten, sowie naturnahe Strände und Badeorte rund um Royan und auf den Inseln Ré, Oléron und Aix.

Nützliche Adressen und interessante Websites:

> **Die Etappen des Cognac**
Maison des Viticulteurs - 25 rue Cagouillet - 16100 Cognac - Frankreich - Tel: +33(0)5 45 36 47 35 www.cognacetapes.com

> **Fremdenverkehrsamt der Stadt Cognac - Office du Tourisme de Cognac**
14, rue du 14 juillet - 16100 Cognac - Frankreich - Tel: +33(0)5 45 82 10 71 - www.tourism-cognac.com

> **Museum für Kunst rund um den Cognac - Musée des Arts du Cognac**
Place de la Salle Verte - 16100 Cognac - Frankreich - Tel: +33(0)5 45 32 07 25 - www.alienor.org/maco/index.htm

> **Fremdenverkehrsamt des Departements Charente - Comité Départemental du Tourisme (Charente)**
Place Bouillaud - 16000 Angoulême - Frankreich - Tel: +33(0)5 45 69 79 09 - www.lacharente.com

> **Fremdenverkehrsamt des Departements Charente Maritime - Comité Départemental du Tourisme (Charente Maritime)**
Maison de la Charente-Maritime - 85, Boulevard de la République - 17076 La Rochelle cedex 9 Frankreich -
Tel: +33(0)5 46 31 71 71 - www.charente-maritime.org

> **Fremdenverkehrsamt der Region - Comité Régional du Tourisme**
BP 56 - 86002 Poitiers cedex - Frankreich - Tel: +33(0)5 49 50 10 50 - www.poitou-charentes-vacances.com

Der Cognac

Bei einem Ausflug in das Cognac-Anbaugebiet lebt die französische Vergangenheit mit ihren Legenden wieder auf. Von Flüssen über alte Gemäuer, romanische Kunst bis hin zur Gastronomie: alles lädt in dieser schönen Provinz des Königs Franz I. zum Genießen ein.

Der Berufsverband „Bureau National Interprofessionnel du Cognac"

mit der Förderung des Cognac betraut...

Der mit öffentlichen Aufgaben betraute Berufsverband „Bureau National Interprofessionnel du Cognac" (BNIC) versammelt alle Weinbauern und Cognac-Häuser des Cognac-Produktionsgebiets.

◆ EIN WENIG GESCHICHTE...

Um 1875 fällt die Reblaus in die Charente ein. Sie zerstört den größten Teil der Weinberge, die im Jahre 1893 nur noch 40.000 Hektar ausmachen. Um der Katastrophe zu begegnen, werden 1888 der Verband «Comité de Viticulture» und 1892 die Weinbaustation gegründet. Es bedarf langer Jahre an Anstrengungen und Geduld bis zur wirtschaftlichen Wiederbelebung der Region.
Am 1. Mai 1909 wird das Cognac-Produktionsgebiet geografisch abgegrenzt. Seit 1936 ist Cognac als kontrollierte Herkunftsbezeichnung anerkannt.
Im zweiten Weltkrieg wird das «Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie» gegründet, das den Cognac-Bestand sichern soll. Nach Kriegsende wird das Büro 1946 durch den Berufsverband «Bureau National Interprofessionnel du Cognac» (BNIC) ersetzt, dem 1948 die Weinbaustation angeschlossen wird.
Alle Phasen der Cognac-Herstellung unterliegen nun strengen Vorschriften, um zu gewährleisten, dass die hohe Qualität des Produkts, dessen Bekanntheitsgrad ständig wächst, erhalten bleibt.

◆ WAS IST DAS BNIC?

Das BNIC ist eine berufsübergreifende Organisation gemäß der Definition von Artikel L 631 des „Code Rural". Es ist ein privatrechtliches, von den Cognac-Berufsständen (Häusern und Weinbauern) finanziertes Unternehmen. Gleichzeitig ist es mit öffentlichen Aufgaben betraut. Seine Mitglieder werden paritätisch von den Berufsverbänden bestimmt, welche die Cognac-Weinbau- und Cognac-Handelsfamilien am besten repräsentieren. Der Präsident wird für fünf Jahre gewählt.
Die Vertretung des französischen Staats wird sowohl von einem Generalkontrolleur für Wirtschaft und Finanzen, der vom Finanzministerium ernannt wird, als auch von Leitern der verschiedenen vom Cognac betroffenen Behörden (DGDDI, DGCCRF, DRAF, DDAF, VINIFLHOR, INAO...) gewährleistet.
Alle Entscheidungen, die die verschiedenen Aspekte in der Welt des Cognac betreffen, werden nach Anhörung spezialisierter Arbeitsausschüsse auf Vorschlag des ständigen Ausschusses in einer Vollversammlung getroffen.
Die verschiedenen Abteilungen des BNIC haben den Auftrag, die korrekte Umsetzung der Entscheidungen zu gewährleisten.

◆ DIE AUFGABE DES BNIC

Die Cognac-Weinbauern und Cognac-Häuser haben die Aufgabe des BNIC gemeinsam definiert: Die Entwicklung und Förderung des Cognac und die Vertretung der berufsständigen Interessen von Weinbauern, Häusern sowie Berufszweigen, die der Branche angeschlossen sind.

◆ DIE AKTIVITÄTEN

- die strukturelle Organisation der Region
- das Herausstellen und die Verteidigung der Herkunftsbezeichnung
- die Erleichterung des Marktzugangs
- die Förderung des Cognac
- die Einrichtung einer Struktur, die der Aufgabe optimal angepasst ist
- die Erfüllung der von den Behörden übertragenen Aufgaben.

Das BNIC hat den „Selbstdisziplin- und Deontologie-Kodex für Kommunikation und Vertrieb alkoholischer Getränke" unterzeichnet. (ISO 9001/2000).

◆ DIE FUNKTIONSWEISE DES BNIC

Die Arbeit des BNIC erfolgt im Rahmen der durch interministeriellen Erlass vom 24. Juli 1989 genehmigten Statuten.

> Die Vollversammlung

Die Vollversammlung ist das Entscheidungsorgan des BNIC. Sie setzt sich aus 34 Mitgliedern zusammen:
- 17 Vertreter der Familie der Weinbauern
- 17 Vertreter der Familie der Häuser.

Diese 34 Mitglieder haben eine beschließende Stimme. Der Präsident der Vollversammlung wird für fünf Jahre gewählt. In beratender Eigenschaft sind ebenfalls vertreten:
- die Behörden, die dem Landwirtschafts- und dem Finanzministerium unterstehen (DGDDI, DGCCRF, DRAF, DDAF, VINIFLHOR, INAO...)
- die der Cognac-Branche angeschlossenen Berufszweige (Baumschulen, Küfer, Makler ...).

> Die Finanzierung des BNIC

Seit dem 1. Januar 2004 wird das BNIC ausschließlich über die in der Vollversammlung festgelegten Beitragszahlungen finanziert, die vom interministeriellen Erlass vorgeschrieben wurden.

> Die Beitragszahlungen

Der Satz für die Beitragszahlungen, die den Namen «CVO» (Cotisation Volontaire Obligatoire) tragen, richtet sich nach dem gehandelten Volumen jedes Cognac-Weinbauers oder Cognac-Hauses.
Die Berechnungsgrundlage und die Sätze werden jedes Jahr in der Vollversammlung bestimmt. Sie bestimmt ebenfalls die Zuweisung der Summen für die verschiedenen geplanten Aktionen.

Die Abteilungen des BNIC

Die Abteilungen des BNIC sind so strukturiert, dass sie mit ihren Spezialistenteams die Anfragen der Berufsstände nutzbringend beantworten und die ihnen anvertrauten Aufgaben erfolgreich durchführen können.

Die Direktion

Aufgabe :
- Gewährleistung der optimalen Strukturen des BNIC im Hinblick auf das von den Berufsverbänden vorgegebene Ziel
- Verwaltung des Unternehmens, das etwa Hundert Mitarbeiter beschäftigt
- Bereitstellung einer Schnittstelle mit den Berufsständen des Cognac
- Vertretung des BNIC

Die Abteilungen

› Rechtliche, wirtschaftliche und steuerliche Angelegenheiten

Aufgabe :
- Untersuchung der Rechtsfragen (Weinbau- und Weinherstellungsrecht, Schutz der Herkunftsbezeichnung, Umwelt und Sicherheit usw.)
- Marktzugang
- Überwachung des Steuerwesens
- Beratung

› Weinbaustation

Aufgabe :
- Forschung im Bereich Weinbau und Önologie
- Analysen
- Bereitstellung von Dienstleistungen
- Herausstellung und Verteidigung der AOC-Produktmerkmale
- Verbreitung wissenschaftlicher und technischer Informationen

› Altersüberwachung

Aufgabe :
- Ausführung von Aufgaben des öffentlichen Dienstes:
  Kontrolle der Cognac-Handelsbewegungen
  Führung der Alterskonten
  Auslieferung der Cognac-Zertifikate

› Marketing und Kommunikation

Aufgabe :
- Bekanntmachung des Cognac und Herausstellung der Herkunftsbezeichnung

› Informatik und Statistik

Aufgabe :
- Verwaltung der Informationssysteme des BNIC
- Statistische Veröffentlichungen, Studien, Analyse

› Personal- und Finanzressourcen

Aufgabe :
- Verwaltung von Finanzwesen, Haushalt und Personal
- Veröffentlichungen

1001 Arten *über Cognac zu sprechen*

> Geschichte
Schon im 13. Jahrhundert sind die in die nördlichen Länder verschifften Weine aus den erstklassigen Weinbaugebieten Poitou, La Rochelle und Angoumois bei den Engländern, Holländern und Skandinaviern sehr beliebt...

> Charentaiser Brennverfahren
Die Destillationsprozesse haben sich seit der Entstehung des Cognac nicht verändert. Die „Charentaiser Brennblase" mit doppelter Destillation („à repasse") wird immer noch benutzt...

> Komposition
Die Herstellung des Cognac ist das Werk des Kellermeisters. Mit einer Mischung aus Präzision, Erfahrung und Eingebung stellt er, ähnlich wie eine „Nase", die ein Parfum kreiert, subtile Kompositionen aus Destillaten verschiedenen Alters und unterschiedlicher Lagen zusammen. Dadurch bleibt die Persönlichkeit des Produkts über die Jahre und somit auch die Treue der Kunden gewahrt...

> Herkunftsbezeichnung
Seit ca. hundert Jahren haben die Cognac-Berufsstände, unterstützt vom französischen Staat, mit der Definition klarer Richtlinien begonnen, die die Identität und Besonderheit des Cognac von der Produktion bis hin zum Verkauf gewährleisten sollen...

> Weinlese
Alles beginnt mit der Auswahl der Rebsorten, die den Weißwein für die Cognac-Produktion liefern. Die wichtigste Rebsorte heißt „Ugni Blanc". Darauf folgen die traditionelle Weinlese, das Keltern der Trauben und die Weinbereitung nach natürlichen Methoden...

> Qualität
Qualität ist in Cognac eine Geisteshaltung. Ein französisches Sprichwort sagt, dass eine Kette nur so solide ist wie ihr schwächstes Glied. Daher werden an die einzelnen Schritte der Cognac-Herstellung äußerste Ansprüche gestellt, um eine tadellose Qualität zu gewährleisten...

> Marktgeschehen
2005 wurden f ür den Cognac historische Verkaufserfolge erzielt, mit dem drittbesten Ergebnis seiner Verkaufsgeschichte. Diese Leistung ist zu 95 Prozent dem Export zu verdanken. Dennoch bleibt der französische Markt eine Priorität für das BNIC...

> Die Kunst der Holzverarbeitung: Küferei
Zum Lagern und Altern wird der Cognac in Eichenfässer gefüllt. Die Herstellung eines Cognac-Fasses erfolgt nach altüberlieferter Technik, die an Perfektion heranreicht...

> Voller Geschmack – Aromareichtum

Bevor er die ganze Finesse eines Cognac entdeckt, genießt ein Verkoster es zunächst, wertvolle Eindrücke dazu über die Augen und die Nase zu sammeln...

> Konsum
Pur, als Longdrink oder Cocktail, entdecken Sie die verschiedenen Facetten des Cognac...

> Geschenke
Was ist natürlicher, als einen Cognac zu schenken? Ein solches Geschenk ist in vielen Ländern das Sinnbild für Anerkennung und tiefen Respekt...

> Gerichte und Cognac
Cognac kann auch zu einer Mahlzeit genossen werden. Lassen Sie sich überraschen. Cognac passt zu einer Vielzahl von Gerichten, zum größten Vergnügen unserer Geschmackspapillen...

> Kochen mit Cognac
Wenn das Bouquet und die Aromen des Cognac Rendezvous mit der Kochkunst haben, entstehen ganz neue Empfindungen.

> Weinlager-Paradies
Während der langen Lagerung des Cognac im Dunkel der Weinlager geben ihm die Eichenfässer Aussehen und Geschmack. Durch seinen ständigen Kontakt mit der Umgebungsluft entzieht er dem Holz bestimmte Stoffe, die ihm seine Farbe und das endgültige Bouquet verleihen...

> Die Gastgeberkunst
In der Charente und der Charente-Maritime wird die Kunst, Gäste zu empfangen, schon immer groß geschrieben. Die Gastlichkeit ist hoch entwickelt. Die große Anzahl an Fremdenzimmern gibt zahlreichen Touristen die Möglichkeit, hier einen angenehmen Aufenthalt zu verbringen...

>Die Region
Das Cognac-Anbaugebiet ist die Verbindung einer vielfältigen Bodenbeschaffenheit mit einem günstigen Mikroklima, die Begegnung zwischen dem Festland und dem nahen Meer...

> Kriminalfilm-Festival in Cognac
Seit 1982 zieht das Kriminalfilm-Festival der Stadt Cognac jedes Jahr zahlreiche Besucher an. Es ist für ein paar Tage Treffpunkt berühmter Schauspieler und renommierter Regisseure...

> Cognac Blues Passion
Seit 1994 lädt die Stadt Cognac im Juli zum sommerlichen Blues-Festival ein. „Cognac Blues Passion" verwandelt die Stadt und gibt ihr eine Atmosphäre, die an New Orleans denken lässt...

> Das Cognac-Fest
Das Cognac-Fest wurde auf Initiative junger Weinbauern zur Förderung ihrer Produktion ins Leben gerufen und ist zum Kennenlernen der Stadt und ihres charakteristischen Produkts unumgänglich...

> Die Flakons
Die Glaskunst hat von Anfang an den Aufstieg des Cognac begleitet. Der Cognac ist in kunstvolle Flakons gefüllt, die Sie bewundern können...

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Für weitere Informationen steht Ihnen der Pressedienst unserer Abteilung Marketing & Kommunikation gerne zur Verfügung: presse@cognac.fr

Bildnachweis

> © ALOISI François / Agence DDH : 23 Cognac tonic / Cognac tradition
> © BNIC : 2ml • 3 • 6 Karte • 9 • 16 Karte • 19 • 23ur • 28ol
> © CANTAGREL Roger : 27ur
> © CHARBEAU Stéphane : 4 • 5 • 6 • 9 • 16ml • 17 • 18 • 27ur • 31or • 31ur
> © COTTEREAU Sébastien / Agence DDH : 23 Pinklove
> © DANVERS Alain : 30
> © GORGET Laurent : Rückblatt • 22 • 23 Cognac glace
> © MARTRON Gérard : Deckblatt • 8 • 10 • 11 • 12 • 13 • 14 • 15 • 16ul • 20 • 24 • 25 • 28ul • 28ml • 31mr
> © VERRAX Bernard : 2hg • 26 • 27h

Die Nummern verweisen auf die Seiten
o = oben • m = Mitte • u = unten • l = links • r = rechts

Das BNIC bedankt sich bei den Fotografen und folgenden Organisationen:

> Hennessy
> Martell
> Rémy Martin
> Küferei VICARD
> Restaurant La Ribaudière
> Ruderclub von Cognac
> Stadtverwaltung von Cognac