

# Cognac

**Cognac ist Weinbrand, welcher nach der gleichnamigen französischen Stadt benannt ist.**

Der Name Cognac ist ein geschützter Name eben dieses Weinbrandes, welcher aus der französischen Region um Cognac stammt. Very Special (VS) oder 3 Sterne Cognac muss 2 Jahre im Fass gelagert worden sein, Réserve, Very Old oder Very Superior Old Pale (VSOP) haben 4 Jahre Faßlagerung hinter sich. Viele Häuser orientieren sich beim VSOP nicht so sehr am Alter, als vielmehr an der gleich bleibenden Qualität. Extra, Napoléon, Vieux, Vieille Réserve und die offizielle Bezeichnung eXtra Old wurden mindestens 6 Jahre im Fass gelagert

Der Mindestalkoholgehalt von Cognac beträgt 40%. Bei Cognac wird zwischen verschiedenen Qualitätsstufen unterschieden. Die bekanntesten Cognacsorten sind Grande Champagner und Petite Champagner. Cognac wird in 6 Crus eingeteilt:

Grande Champagne

Petite Champagne

Borderies

Fins Bois

Bons Bois

Bois Ordinaires

Nach einem vollendeten Mahl, zu einer guten Tasse Kaffee oder zum verdienten Feierabend wird gern ein Weinbrand genossen. Befindet man sich in Frankreich, wird der Weinbrand kein

gewöhnlicher Brand, sondern immer ein Cognac sein. Zu Recht wird der Cognac auf der ganzen Welt als der beste und auch der kostbarste Weinbrand bezeichnet. Sein Reifungsprozess und die Hersteller sind noch aufwändiger als die des Whiskys. Im Südwesten Frankreichs und zwar in dem Weinbaugebiet Charente, liegt die berühmte Stadt Cognac, die dem Weinbrand seinen Namen gab. Erfinder des Cognac soll der Chevalier de la Croix-Maroon sein. Ein Weinbrand wird aus destillierten Weißweinträumen gewonnen und darf sich nur dann Cognac nennen, wenn er aus einem fest umgrenzten Gebiet in der Charente stammt.

Das Gebiet ist in sechs Distrikte oder auch Crus genannt, aufgeteilt, die sechs unterschiedliche Cognac-Arten produzieren. Die Grande Champagne ist bekannt für Weine, aus denen die besten Cognacs gewonnen werden können. Weitere Regionen sind, der Qualität nach gestaffelt, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois und Bois Ordinaires. Bei den Trauben handelt es sich um die Folle-Blanche-Traube, die Colombard-Traube und die Ugni-Blanc-Traube.

Alles beginnt mit der Weinlese im Oktober und der Weingärung. Ihr folgt die Destillation, die viele Monate dauern kann. Wichtig ist die doppelte Destillation des Cognacs in Kupferkesseln. Beim ersten Destillieren entsteht ein Alkoholgehalt von etwa 25%, beim zweiten Mal sind es etwa 60% Alkoholgehalt. Das Resultat ist ein farbloser Branntwein, der nun in Fässer abgefüllt wird, die aus dem Holz der Limousin – Eiche bestehen. In diesen Fässern reift der Wein eine lange Zeit. Hier entwickelt sich die Färbung des Cognac. Je länger er in den Fässern ruhen und reifen kann, umso dunkler und kräftiger wird der Farbton. Die wunderbare goldbraune Farbe und sein charaktervolles Aroma erhält er also durch das Holz des Fasses.

Allerdings ist leider nicht immer auszuschließen, dass, mit gesetzlich erlaubten Hilfsmitteln, etwas nachgeholfen wurde. Holz ist porös, der Weinbrand kann hier lagern und ruhen und gleichzeitig atmen. So erhält er ein starkes, geheimnisvolles, edles Bouquet. Allerdings sinkt durch den Reifeprozess der Alkoholgehalt. Das ist aber unbedeutend, da der Alkoholgehalt und der Geschmack später, bei der endgültigen Mischung des Weinbrandes, perfekt aufeinander abgestimmt werden.

Cognac darf durchaus gemischt werden, jedoch sind es dann nur Weinbrände aus den speziellen Regionen um Charente. Klassifiziert nach Alter und Qualität werden Cognacs durch Sterne oder Buchstaben auf den Flaschen. Leuchten auf der Flasche drei Sterne bedeutet das, dass der Cognac 2 Jahre in dem Fass reifen konnte, was auch der Mindestreifungszeit für Cognac entspricht. Das große V steht für very, das O steht für old und das P steht für pale. VOP ist der Hinweis darauf, dass es sich um einen sehr alten, hellen Cognac handelt. Das X steht für extra und das S bedeutet „überragend“. Ein Cognac mit der Abkürzung V.S. O. P. weist auf einen etwa 12 – 17 Jahre alten, hervorragenden Cognac hin, der eine helle Farbe besitzt. Für Kenner besitzt ein Cognac das Höchstmaß an Geschmack, wenn er zwischen 25 und 50 Jahren in Eichenholzfässern gelagert wurde.

Das angegebene Alter eines Cognacs bezieht sich immer nur auf die Lagerung im Fass, denn nur hier kann der organische Veredlungsprozess stattfinden. In der Flasche altert der Cognac nicht. Cognacs mit einer ausgesprochen langen Lagerungszeit haben natürlich auch ihren Preis. Nicht nur die sehr gute Qualität auch die enormen Lagerkosten treiben den Endpreis in die Höhe. Allerdings sind die Geschmäcker bei Cognac, wie bei vielen anderen Dingen im Leben, unterschiedlich. Deshalb kann es durchaus sein, dass ein Cognac der absoluten Spitzenqualität dem ein oder anderen nicht so gut schmeckt. Berühmte und bekannte Sorten aus dem Reich des Cognac sind zum Beispiel Remy Martin, Hennessy,

Napoléon, Otard, Martèll und einige mehr. Die Preisskala für Cognacs dieser Spitzenqualitäten beginnt bei etwa 30 Euro und steigert sich bis in Bereiche über 1000 Euro.

Einige Cognac-Kenner lieben es, das Getränk aus großen und weiten Gläsern zu genießen, obwohl da die Meinungen mittlerweile auseinander gehen, da gerade durch weite Gläser die erwünschten Aromen und Düfte schnell verloren gehen können. Bei der Glasform hat sich die Tulpenform bewährt. Man sollte den Cognac ruhig eine Weile zwischen den Händen halten, um ihn zu erwärmen, und ihn ganz leicht schwenken. Dann entfaltet er sein ausgezeichnetes, kräftiges und wunderbares Aroma. Auch kann man, statt den Cognac mit den Händen zu wärmen, das Glas kurz über die Flamme eines Cognac-Wärmers halten, was aber eher der Show dient, als dem Geschmack. Um diesen lange zu erhalten ist es wichtig, eine Flasche Cognac möglichst nicht dem Licht auszusetzen.

Eine dunkle Lagerung bei Raumtemperatur ist für einen Cognac am besten. Bei der Abfüllung in Flaschen ziehen einige Cognachersteller wertvolle Gefäße aus Kristall vor, um dem Image ihres erlesenen Getränkes gerecht zu werden. Fest steht aber, dass ein ausgezeichneter Cognac aus einer schlichten Glasflasche, trotzdem ausgezeichnet schmeckt.