

# Den Cognac das Laufen lehren

Experte Pascal Privat: Je älter, desto besser ist ein Klischee

Von Ulla Robbe

**W**ird der Cognac aus 2003 gut? Fabien Levieux riecht an dem jungen, noch hochprozentigen Destillat und antwortet: „Keine Ahnung. Das sage ich Ihnen in 30 Jahren.“ Aber häufig müsse man so lange gar nicht warten, ergänzt der Kommunikations-Manager des Cognac-Hauses Pierre Ferrand in Ars bei Cognac. Viele glaubten: Je älter der Brand, desto hochwertiger. Alter allein indes habe nichts mit Qualität zu tun. Auch ein alter Cognac könne dünn sein, zum Beispiel, wenn der Wein nicht gut war. „Er muss gut gemacht sein“, sagt Levieux. „Jeder Cognac braucht seinen Moment.“ Er liebe sie alle – je nach Situation: „Diesen, weil er jung, fruchtig und leicht ist; jenen wegen seines warmen Holztons und seiner Länge am Gaumen; einen anderen, weil er alt ist und gereift ...“

Es ranken sich viele Geschichten um Cognacs von höchster Qualität, die 60, 80 oder 100 Jahre alt sind. Nicht der Kellermeister, der die Destillation durchgeführt hat, sondern sein Sohn oder sein Enkel testet das fertige Produkt. Aber: „Je älter, desto besser trifft nicht zu – das ist ein Klischee“, betont der Cognac-Experte Pascal Privat. „Von den alten Bränden ist ein großer Teil nicht mehr gut, sie sind fast tot, wenn sie nicht richtig behandelt wurden.“



Fabien Levieux von Cognac Pierre Ferrand liebt jede Art von gutem Cognac – je nach Situation. Foto: Ulla Robbe

Das Leben eines Cognacs müsse man bei seiner Geburt bestimmen. Je nach Charakteristik habe er die Fähigkeit, zehn oder 50 Jahre alt zu werden. „Wenn ich ein Destillat 40 Jahre lang ausbauen will, muss ich anders vorgehen. Die ersten zehn, 15 oder 20 Jahre wird es in der Regel besser. Aber plötzlich hat es zuviel Holz, zu viele Tannine oder zuviel Alkohol abgebaut.“

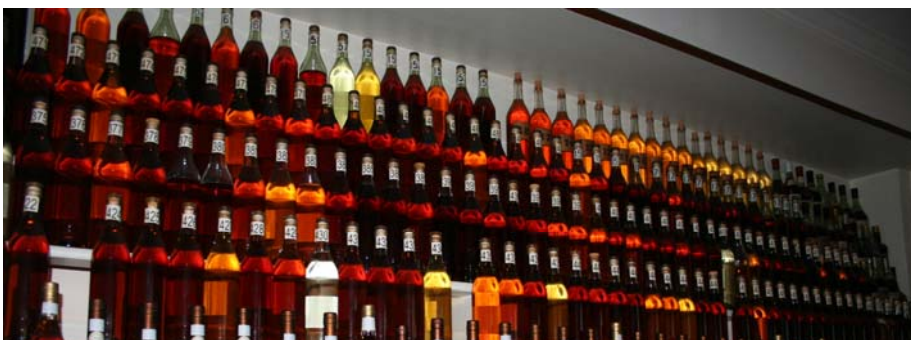
Wie alt ein Cognac werde, könne man planen und steuern, sagt Privat. Durch die Fassgröße, das Holz, den Grad der Toastung der Fässer. „Soll er 40 Jahre alt werden, habe ich viel Zeit, ihm das Gehen beizubringen. Soll er aber mit acht aus dem Haus, muss er schnell das Laufen lernen.“

Dann muss ich ihn so erziehen, dass er rasch auf die Beine, respektive auf die Flasche kommt. Limousin-Eiche zum Beispiel fördere durch ihre geringere Dichte eine intensivere Oxidation, die den Cognac schneller atmen lasse. Sei ein alter Cognac das Ziel, könne man diesen Prozess durch das feinporigere Tronçais-Holz verlangsamen und gleichzeitig harmonisieren.



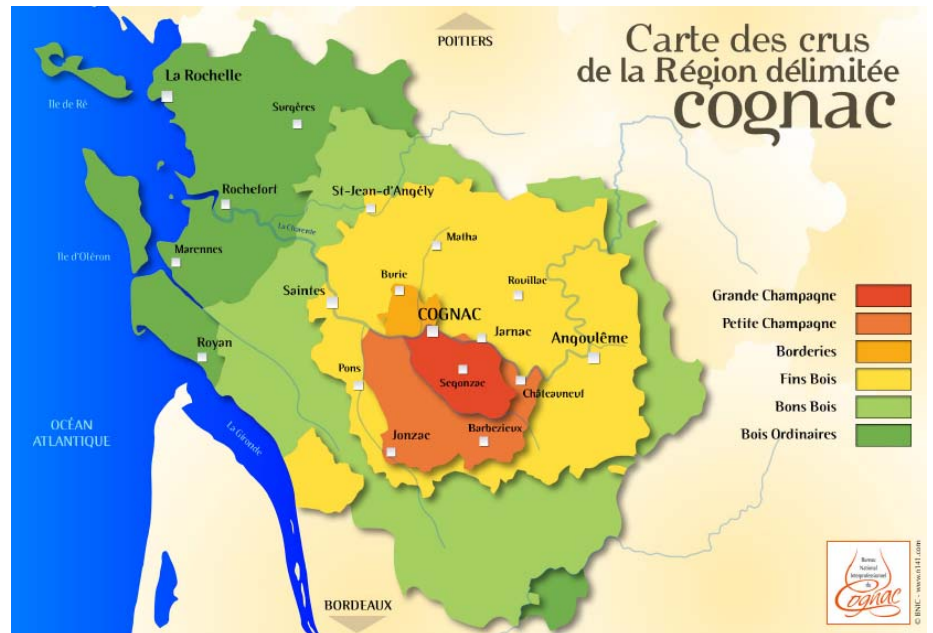
Experte und Ambassadeur für Cognac: Pascal Privat

Das Problem bei einem jungen Cognac besteht laut Privat auch in der Alkoholreduzierung: Die Verdünnung mit destilliertem Wasser müsse minutiös über viele kleine Schritte erfolgen. „Eine zu schnelle Reduzierung führt häufig zur Saponifikation, zur Verseifung des Destillats.“ Dabei handelt es sich um eine chemische Reaktion, die bestimmte Moleküle im Alkohol so verändert, dass sie einen Seifengeschmack erzeugen.



Gesammelte Werke: Das Traditionshaus Delamain gehört zu den ältesten Namen im Cognac und steht seit 15 Generationen im Besitz derselben Familie. Foto: Ulla Robbe

Die meisten Cognac-Hersteller achten mit größter Sorgfalt darauf, dass ihre Produkte behutsam auf 40 Prozent Alkoholgehalt reduziert werden, bevor sie auf den Markt kommen. Einige Häuser, darunter Delamain, benutzen hierzu eine besondere, Petites Eaux genannte Form der Verdünnung mit altem Cognac, der durch lange Lagerung nur noch rund 15 bis 20 Prozent Alkohol enthält. Dieses Verfahren ist aufwendig und zeitintensiv, macht den Cognac aber weicher und feiner. Das Traditionshaus Delamain mit Sitz in Jarnac gehört zu den ältesten Namen im Cognac und steht seit 15 Generationen im Besitz derselben Familie.



Der Erfolg des Cognacs beginnt im 17. Jahrhundert mit der Einführung der doppelten Destillation. 200 Jahre später verschiffen die Handelshäuser ihre Brände in die ganze Welt. Die größte Ausdehnung erreichte das Anbaugebiet 1857: Über 280.000 Hektare standen damals unter Reben. Heute sind es noch rund 80.000. 1930 kam es zur Aufteilung der über die Jahre beträchtlich geschrumpften Anbaufläche in sechs Qualitätszonen (Crus). Die ältesten Brände (mindestens 30 Jahre) kommen vom Campanium-Kreideboden im Herzen des Anbaugebietes, der Grande Champagne. Diese ergibt feinste Brände

mit sehr komplexer Aromatik von Blumen, Nüssen, Quitte und Honig. In der Petite Champagne besteht der Boden weitgehend aus Santonkreide. Die Crus ist bekannt für leichte, finessenreiche Brände von floralem Charakter. Ideales Alter: 20 bis 30 Jahre. Der Begriff Fine Champagne bezeichnet eine Cuvée von Petite Champagne mit mindestens 50 Prozent Grande Champagne.

Aus den Borderies, einem kleinen Rechteck nördlich und westlich von Cognac mit Ton- und Kreideboden, stammen unverwechselbare Brände mit intensiver fruchtiger Nusswürze sowie einem typischen Veilchenton.

Die Grundweine ergeben vollmundige Cognacs mit ausgeprägten Noten von Mandeln und Birne, die zwischen zehn und 20 Jahre reifen.

Aus den die Champagnes umgebenden Fins Bois kommen fruchtige, blumig-elegante Brände, die rund zehn Jahre reifen und dann Aromen entwickeln, die an Orange und Lakritz erinnern. Am wenigsten Bedeutung haben die Bons Bois und die Bois Ordinaires. „Es wäre aber nicht korrekt, eine Qualitätsrangliste ausschließlich anhand der Crus zu erstellen“, unterstreicht Pascal Privat. In allen gebe es gute und weniger gute Weinberge. Wichtig sei, in jeder Lage in Einklang mit der Natur, insbesondere mit dem Klima und der Bodenbeschaffenheit, zu arbeiten.



Der Keller von Louis Royer. Das Maison arbeitet sehr marktorientiert – ganz neu im Programm ist ein Mixgetränk aus Cognac, Wodka und Passionsfrucht. Foto: Ulla Robbe

Das Cognac-Haus Louis Royer in Jarnac verfügt über eine Kollektion von Cognacs aus den verschiedenen Crus mit Ausnahme der Bois Ordinaires. „Damit wollen wir den typischen Geschmack einer jeden Region darstellen und sozusagen zurück zu den Wurzeln“, erläutert Pascal Ribes, Qualitätsmanager bei Louis Royer. Das Handelshaus arbeitet traditionell, ist aber gleichzeitig sehr marktorientiert und produziert auch gut abgerundete, kräftigere, würzigere Cognacs, die ein breiteres Publikum ansprechen. Fortschrittlich





Hennessy beschäftigt zwei hauptberufliche Kalligraphen, die die Fässer kunstvoll von Hand beschriften. Foto: Ulla Robbe

bei Louis Royer ist die Auszeichnung sämtlicher Fässer im Keller mit Barcodes, was die Erfassung und Verwaltung der Destillate vereinfacht und rationalisiert. Im Gegensatz dazu leistet sich Hennessy zwei hauptberufliche Kalligraphen, die die Fässer kunstvoll von Hand mit Kreide beschriften.

Die vier größten Cognac-Handelshäuser – Hennessy, Remy Martin, Courvoisier und Martell – repräsentieren 80 Prozent der Gesamtproduktion von Cognac. Von diesen ist Hennessy mit allein 40 Prozent mit Abstand das größte. Das Maison arbeitet mit 1600 Winzern zusammen. Die vier großen Marken – allen voran Hennessy – haben den Begriff Cognac weltweit präsentiert und positiv geprägt.

Trotz der riesigen Mengen, die produziert werden, haben auch die großen Häuser ihre eigene Handschrift. „Es ist eine hohe Kunst, bei diesen Mengen eine gleich bleibend gute Qualität zu garantieren“, erläutert Pascal Privat. Zum Vergleich: Während Paul Giraud in 2005 etwa 25.000 Flaschen abfüllte, waren es bei Hennessy rund 60 Mio. Hennessy produziere in wenigen Stunden soviel Cognac wie Paul Giraud in einem Jahr. Das sei aber noch wenig im Vergleich zu einem großen Whiskey-Produzenten. Der entscheidenden

Unterschied laut Pascal Privat: „Cognac ist und bleibt der Edelbrand par excellence.“

**Weitere Infos unter:** [www.cognac.fr](http://www.cognac.fr)  
 Presseinformationen: Cognac-Büro,  
 Panoramastr. 3, 72766 Reutlingen,  
 Telefon: 071 21 / 49 20 47, E-Mail:  
[david.ecobichon@fion.de](mailto:david.ecobichon@fion.de)



Cognac on the rocks

Foto: BNIC

## Qualitätsstufen: Schätze lagern im Paradies

Im gesetzlich festgelegten Anbaubereich für Cognac erstrecken sich die Weinberge aller Lagen auf etwa 80.000 Hektar. Zu 90 Prozent wird Ugni Blanc angepflanzt. Die Rebsorte ist besonders widerstandsfähig und ergibt einen Wein mit zwei wesentlichen Charaktereigenschaften: einem hohen Säureanteil und einem schwachen Alkoholgehalt. Folle Blanche und Colombard teilen sich die restlichen zehn Prozent.

Ein fertiger Cognac darf erst in den Handel gebracht werden, wenn er mindestens zweieinhalb Jahre gelagert hat. Das Alter des jüngsten Cognac-Destillats, das zur Komposition verwendet wird, bestimmt die Qualitätsbezeichnung. Die unterste Qualitätsstufe für einen Cognac lautet V.S. (Very Special) oder ★★★ – das jüngste Destillat der Cuvée ist hier weniger als viereinhalb Jahre

alt. V.O. (Very Old), V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) und Réserve bezeichnen Brände, deren jüngstes Destillat viereinhalb bis sechseinhalb Jahre im Fass gelagert wurde. Noch ältere werden als Napoleón, X.O. (Extra Old), Extra, Vieux, Vieille Réserve oder Hors d'Age (über sechseinhalb Jahre) eingestuft.

In der Regel verwenden die Kellermeister für ihre Kompositionen Destillate, die das gesetzlich vorgeschriebene Mindestalter weit überschritten haben. Bei den besonders

hochwertigen kann es sich dabei um viele Jahrzehnte handeln. Sie lagern in speziellen, völlig dunklen Kellern, die als Paradies bezeichnet werden. Beim V.S.O.P. orientieren sich viele Häuser nicht so sehr am Alter als vielmehr an der gleich bleibenden hohen Qualität. (ur)



Verschluss: Das Paradies von Hennessy

Foto: Ulla Robbe