Cognac

Kategorie
Getränke, Spirituosen

Beschreibung

Cognacfässer

Cognac ist ein Weinbrand aus der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet, der aus Weißweinen gewonnen wird. Das Wort Cognac ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung innerhalb der Europäischen Union.
Traubensaft wird zu Wein mit ca. 8 Volumenprozent (Vol.-%) Alkohol vergoren. Dieser ist nicht für den Verzehr bestimmt. Dieser Wein wird in den Wintermonaten in einer traditionellen Brennblase destilliert, einem sogenannten alambic charentais, der maximal 30 Hektoliter fassen darf. Die Destillation muss per Gesetz jeweils Ende März abgeschlossen sein.

Destillation
Die Destille wird nur mit 25 Hektoliter befüllt, um der Ausdehnung beim Erhitzen Rechnung zu tragen. Dieser Vorgang dauert gut 24 Stunden und wird im sogenannten Doppelbrandverfahren zweimal durchgeführt. Der Wein wird mit direkter Hitze erhitzt. Alkohol siedet bei niedrigerer Temperatur als Wasser (ab 78 °C). Daher treten beim Erhitzen aus dem Wein der Alkoholdampf und weitere leichtflüchtige Komponenten aus, die dann in nachfolgenden kühleren Rohren wieder zu flüssigem Alkohol kondensieren. Zuerst entsteht der 27 bis 30 Vol.-% Alkohol enthaltende Rohbrand (brouillis).
Im zweiten Durchlauf (bonne chauffe) wird nur der Mittellauf, das so genannte »Herz« (cœur) aufgefangen. Daraus entsteht der Feinbrand mit 60 bis 72 Vol.-% Alkohol, welcher aufgrund des hohen Alkoholgehalts nicht direkt genießbar ist. Der Maximalalkoholgehalt des Feinbrandes von 72 Vol.-% ist ein Unterscheidungsmerkmal zum Weinbrand oder Brandy nach handelsrechtlicher Definition, der zur Hälfte aus hochdestilliertem Weindestillat (bis knapp unter 94,8 Vol.-%) bestehen darf.
Traditionsgemäß ist Cognac eine Komposition (»Assemblage«) aus verschiedenen Branntweinen verschiedener Jahrgänge und Lagen. Die Assemblage ist jedoch keine Pflicht.

Altersangaben
Das Alter des Cognacs entspricht der Zeit im Eichenfass, da der Alterungsprozess nach Abfüllung in Flaschen beendet ist. Die Altersangabe bezieht sich immer auf den jüngsten zur Assemblage zugesetzten Teil,

- V.S. (Very Special) oder *** (drei Sterne): Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens zwei Jahre alt ist (ab dem 1. April des Jahres, das auf die Ernte folgt).

- V.S.O.P. [Very Superior Old Pale (dt. blass)] Vieux, V.O., Réserve: Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens 4 Jahre alt ist.

- XO (Extra Old) oder Napoléon, Hors d‘âge, Extra, (Très) Vieille Réserve: Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens 6 Jahre alt ist. Ab 1. April 2018 wurde das Mindestalter eines XO allerdings von sechs auf zehn Jahre angehoben.

- XXO (Extra Extra Old) oder Hors d‘âge, Extra, Très Vieille Réserve: ab 1. April 2018 neu

geschaffene Klassifizierung, bei der das jüngste Destillat mindestens 14 Jahre in einem Eichenfass gelagert worden sein muss. XXO ist die älteste offizielle Klassifizierung, die ein Cognac haben kann.

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.
Viele Häuser verfügen über ein eigenes »Paradies«, ein Lager mit Bränden bis in das 18. Jahrhundert zurück, die in Korbflaschen gelagert werden, um den Reifungsprozess zu beenden. Besonders hochwertige Cognac-Variationen erhalten Anteile dieser alten Brände und kosten oft über 1.000 Euro pro Flasche.

Herkunft

Die Weine werden in Cognacais und in angrenzenden Anbaugebieten in Charente und Charente-Maritime nach verschiedenen Qualitätsstufen der einzelnen Lagen eingeteilt. Seit 1930 erfolgt die Einteilung in sechs Crus, aufgelistet in der Reihenfolge der Wertschätzung, der aus ihnen hervorgegangenen Cognacs:

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires

Kommt ein Brand zu mindestens 50% aus der Grande Champagne und der Rest aus der Petite Champagne, wird er als Fine Champagne bezeichnet.
Die Bois Ordinaires wurden lange Zeit vernachlässigt; das Haus Camus hat sich jedoch vor einigen Jahren entschlossen, eine Cognac-Serie von der Ile de Ré auf den Markt zu bringen.
In der Charente werden hauptsächlich drei Rebsorten angebaut. Ugni Blanc, besser bekannt als Trebbiano, hat mit gut 90% der Rebflächen den größten Anteil. Es entsteht ein säurebetonter, leichter Brennwein. Folle Blanche und Colombard teilen sich die restlichen 10%. Zu den selten verwendeten Sorten zählen Meslier-Saint-François, Jurançon Blanc, Montils, Sémillon, Select und Folignan.

Aroma

Cognac hat einen komplexen Geschmack, der von süßlich und aromatisch mit einem Hauch Vanille bis hin zu kräftig und herber mit den Aromen von getrocknetem Obst reichen kann. Egal, welchen Cognac Sie kaufen, ein aromatisches Geschmackserlebnis ist in jedem Fall zu erwarten. Cognac wird oft als Gewürz für Fleischgerichte verwendet. Dabei wird der Alkohol während des Kochvorgangs verbrannt, um einen einzigartigen Geschmack zu erzeugen.
Die »Destillation sur lies«, also auf der Hefe - wie sie etwa bei Rémy Martin angewendet wird - ergibt blumigere Grunddestillate als die »Destillation sans lies«, also ohne Heferückstände, die das Haus Martell bevorzugt. Ohne Hefe kommt der Holzcharakter während der Lagerung deutlicher zur Geltung. Manche Häuser, hier ist Hennessy zu nennen, verwenden auch eine Mischmethode. Solche Informationen sind ein Indiz dafür, in welche Richtung der fertige Cognac seine Charakteristik entwickelt.
Die Fassgröße, die ja bei anderen Spirituosen manchmal sehr streng reglementiert ist, wird in der Charente freier gehandhabt. Üblich sind 270 bis 450 Liter. Wesentlich für die Reifung ist die Art des Eichenholzes. Traditionell sind Eichenfässer aus dem mittelfranzösischen Gebiet Limousin im Einsatz, da sie grobporig sind und daher einen guten Luftaustausch im Fass aufweisen. Trançaise Eichen aus dem Gebiet Allier geben bei der Lagerung einen etwas intensiver wahrnehmbaren Holzgeschmack an das Destillat ab. Arrivierte Cognac-Häuser weichen selten von ihrem Grundstil, den sie oft im Laufe von Jahrhunderten erarbeitet haben, ab. Insofern ist die Markentreue von

Cognactrinkern durchaus verständlich.

Verwendung

Cognac wird in der Küche oft als Gewürz für Fleischgerichte verwendet. Dabei wird der Alkohol während des Kochvorgangs verbrannt, um einen einzigartigen Geschmack zu erzeugen.

Einkauf / Aufbewahrung

Die Lagerung im Holzfass bewirkt eine Vermischung der Primäraromen aus dem Wein mit den Sekundäraromen aus dem Holz. Gleichzeitig erhält das klare Eau de vie seine typische Cognac-Färbung. Zwar gilt als Richtschnur »Je dunkler, desto älter ist der Cognac«, jedoch kann die Dunkelfärbung auch durch zuckerbasierte, in begrenztem Maße zulässige Farbstoffe bei der Herstellung erhöht worden sein. Für die Lagerung wird meistens Eichenholz aus den Wäldern des Limousin und Tronçais verwendet. Die Fassgröße variiert, ein Barrique fasst beispielsweise 225 Liter.

Die Lagerdauer ist abhängig von der Herkunft des Destillats. Während einige Brände aus den Bois Communs, Bons Bois und Fins Bois schon nach vier Jahren trinkreif sind, brauchen die Cognacs aus den besseren Lagen erheblich länger. Durch Verdunstung reduziert sich im Fass der Anteil des Alkohols und leichtflüchtiger Komponenten, dadurch wird der Cognac milder im Geschmack. Pro Jahr verliert der Cognac ca. 1,5 Vol.-% an Stärke. An den Kellerwänden ist ein schwarzer Schimmel (Baudoinia compniacensis, aus der Ordnung der Rußtaupilzartigen) erkennbar, der durch die Dämpfe genährt wird.

Die Kellermeister der verschiedenen Häuser verschneiden die Cognacs für den Markt. Bis auf wenige uralte Cognacs wird der Alkoholgehalt durch Verdünnen mit Wasser auf 40 Vol.-% reduziert. Weiter kann bis zu 3 Vol.-% Zucker zugesetzt und mit Zuckerkulör die Farbe vereinheitlicht werden, aber bei guten Cognacs wird darauf aber verzichtet.

Richtige Aufbewahrung der Cognac-Flasche

Wenn der Cognac das Fass verlassen hat und abgefüllt ist, hört seine Entwicklung auf. Er reift nicht weiter, er wird nicht besser. Er bleibt auf dem Qualitäts-(Reife-)Niveau stehen, dass er zum Zeitpunkt der Füllung erreicht hatte, es gibt keinen Qualitätszugewinn. Im Gegenteil, bei unsachgemäßer Aufbewahrung wird er an Güte eher verlieren. Das bedeuter natürlich nicht, dass er in der Flasche nicht gelagert werden könnte. Hohe Anforderungen stellt er dabei nicht im Gegensatz zum Wein, der in der Flasche weiterlebt, der sich noch entwickeln kann.

Ein kühler Raum genügt für die Aufbewahrung, aber es muss nicht immer der Keller mit Temperaturen von 8 bis 12 Grad Celsius sein. Nur eines sollte man ernsthaft bedenken: Die Qualität leidet, wenn die Cognac-Flasche in der Nähe einer Wärmequelle aufbewahrt wird oder wenn die Temperaturen zu häufig oder zu heftig schwanken. Und noch etwas muss beachtet werden: Die Cognac-Flasche darf nie liegend aufbewahrt werden, denn der Alkohol würde den Korken angreifen und damit die Qualität gefährden. Die Cognac-Flasche sollte immer stehen.

Das Risiko, dass dabei der Korken - zum Schaden des Inhalts - austrocknen könnte, kann der Cognac-Liebhaber minimieren, wenn er den Cognac als Genussmittel für den baldigen Verzehr bewertet und nicht als Spekulationsobjekt (das er ohnehin kaum noch sein kann, seit in Frankreich der Jahrgangs-Cognac verboten ist) oder wenn er den Korken der Flasche mit Siegellack fest verschließt.

Cognac ist kein Wein, er wird in kleinen Portionen konsumiert. Dass eine geöffnete Flasche an einem Abend nicht vollständig geleert wird, dürfte also häufiger vorkommen als Cognac-Orgien, die eine oder gar mehrere Flaschen kosten. Doch eine nur teilweise geleerte Flasche ist kein Unglück, denn Cognac kann nach dem Öffnen der Flasche durchaus ein paar Monate ohne Qualitätsverlust aufgehoben werden, aber bitte nicht im Kühlschrank!

Nur sollte man unbedingt davon absehen, diese Zeit unnötig zu überziehen, etwa auf mehr als ein halbes Jahr oder gar auf mehrere Jahre - wobei der Cognac dann womöglich noch in schweren geschliffenen Bleikristallkaraffen in der Vitrine aufbewahrt wird. Die Empfehlung, die geöffnete Cognac-Flasche nicht zu lange unberührt stehen zu lassen, gilt erst recht, wenn die Flasche schon ziemlich weit geleert ist, wenn also im Vergleich zum restlichen Cognac der Anteil des Sauerstoffs in der Flasche relativ hoch ist. Der Sauerstoff wirkt sich in jedem Fall nachteilig auf die Güte des

Cognacs aus - wenn auch wegen des Alkoholgehalts von (in der Regel) 40 Volumenprozent weniger schnell als z.B. beim Wein.

Ersatz

Wenn Sie keinen Cognac zur Hand haben, können Sie Rum als Alternative verwenden. Allerdings solltn Sie diese Alternative nur verwenden, wenn Sie süße Rezepte kochst. Rum ist eine fantastische Alternative zu Cognac für Cocktails und Desserts für Erwachsene.
Er ist zwar nicht völlig alkoholfrei, aber der Kochwein verliert beim Erhitzen einen Großteil, wenn nicht sogar den gesamten Alkoholgehalt. Dieser Ersatz eignet sich gut für Soßen, zum Ablöschen, für Desserts und sogar für Steak au poivre. Zwei Teelöffel brauner Zucker und eine Tasse Kochwein ersetzen eine Tasse Cognac. Obwohl Kochwein sauer ist, kann er auch süß sein. Deshalb ist brauner Zucker nicht unbedingt notwendig, wenn er schon genug Süße hat. Kochwein ist ein ausgezeichneter Ersatz für Cognac, wenn du ihm genug Zeit gibst, seinen Geschmack zu entwickeln.
Cognac und Whiskey sind ein hervorragender Ersatz füreinander. Cognac hingegen ist weniger stark und herber. Wenn Sie Whiskey durch Cognac ersetzen, ist es wichtig, auf die Maße zu achten.

Gesundheit

Cognac enthält Antioxidationsmittel, die schädliche freie Radikale davon abhalten, Ihre Zellen zu schädigen. Cognac kann helfen, das Risiko für Blutgerinnsel zu begrenzen und das Herz-Kreislauf-System zu unterstützen. In kleinen Mengen hilft Cognac bei Kopfschmerzen und Anfällen von Angina pectoris. Tannin und Tannine tragen zur schnellen Aufnahme von Vitamin C bei. Cognac regt den Appetit an und stimuliert die Sekretion von Magensaft.

Geschichte

Die Geschichte des »Brennens« von alkoholischen Getränken hat sehr viel mit der alchimistischen Kunst der Destillation zu tun, die im ausgehenden Mittelalter und in der frühen Neuzeit mehr und mehr Verbreitung fand. Der Chevalier de la Croix-Maron, einer der Vorfahren der cognacproduzierenden Familie Castelbajac, soll der legendäre »Erfinder« des Cognacs sein. Der Export von gebranntem und deshalb deutlich länger haltbarem »Wein« nach England, Irland, Skandinavien, Nordamerika und den Antillen begann im 17. Jahrhundert. Die Fässer wurden auf Lastkähnen (gabares) charenteabwärts bis zum Hafen von Rochefort verschifft, anschließend mit Hochseeschiffen in die jeweiligen Abnehmerländer. Ein Hauptgrund für die Destillation war, dass der - recht dünne - Wein beim Transport oft sauer und damit ungenießbar wurde. Durch den hohen Alkoholgehalt des Destillats konnte das vermieden werden. Deshalb wurde Cognac auch bis Ende des 19. Jahrhunderts meist zum Trinken wieder auf Weinalkoholstärke rückverdünnt.