



COGNAC

WEINBRAND | BRANDY | ARMAGNAC



Deutschlands renommiertester Spirituosen-Experte
Bernhard Schäfer präsentiert exklusiv Wissenswertes
und genussvolle Spezialitäten aus der Welt des Cognac,
Weinbrand, Brandy & Armagnac

COGNAC

<i>Die Geschichte des Cognac</i>	2
<i>Die Lagen</i>	3 - 5
<i>Das Material – Trauben</i>	5
<i>Die Herstellung und Reifung</i>	5 - 6
<i>Geschmacksrichtungen</i>	7
<i>Das Etikett</i>	7
BARON OTARD	8
CAMUS	9
COGNAC DAVIDOFF	10
COGNAC LEOPOLD GOURMEL	11
COURVOISIER	12
FRAPIN	13
HENNESSY	14
HINE	15
LEYRAT	16
MONNET	17
PRINCE HUBERT DE POLIGNAC	18
REMY MARTIN	19

BRANDY

<i>Die Geschichte des Brandy de Jerez</i>	29
<i>Die Lagen</i>	29
<i>Die Herstellung</i>	30
<i>Geschmacksrichtungen</i>	31
CARDENAL MENDOZA	32
CARLOS I	33
GRAN DUQUE D'ALBA	34
LEPANTO	35
LUSTAU BRANDY THE JEREZ	36
METAXA	37
OSBORNE	38
TORRES	39
VECCHIA ROMAGNA	40

Deutscher

WEINBRAND

<i>Die Geschichte des deutschen Weinbrands</i>	21
<i>Die Lagen</i>	21
<i>Das Material</i>	21
<i>Die Herstellung</i>	21 - 22
<i>Geschmacksrichtungen</i>	22
ASBACH	23
CHANTRÉ	24
DUJARDIN	25
SCHARLACHBERG MEISTERBRAND	26
WILTHENER	27

ARMAGNAC

<i>Die Geschichte des Armagnac</i>	42
<i>Die Lagen</i>	42
<i>Das Material</i>	42
<i>Die Herstellung</i>	43 - 44
<i>Geschmacksrichtungen</i>	44
CLÉS DES DUCS	45
COMTAL	46
BARON GASTON LEGRAND	47
SAMALENS	48



Bernhard Schäfer

Der renommierte Spirituosen-Experte Bernhard Schäfer verfügt über langjährige Erfahrung als Barchef. 1999 widmete er sich beruflich ganz der vielfältigen Welt der Spirituose. Heute ist seine Fachkompetenz als Jurymitglied in renommierten internationalen Spirituosenwettbewerben wie dem ISW-Internationalen Spirituosenwettbewerb, IWSC-International Wine and Spirit Competition oder dem Concour Mondial du Vine et Spiritueux gefragt. Bernhard Schäfer berät als unabhängiger Spirituosenautor die Industrie und den Fachgroßhandel in Vorträgen und Tastings.

1996 | Keeper of the Quaich

2007 | Master of the Quaich

*Viel Vergnügen beim Lesen
und Verkosten wünscht ihr,*

Bernhard Schäfer

V.i.S.d.P.

Bernhard Schäfer,

Ludwig M. Bittner

Ketzelstr. 7 | 90419 Nürnberg

Die Geschichte des Cognac

Die Region Cognac erstreckt sich über die Departements Charente und Charente-Maritime im Norden des Bordelais. Da die Weinberge nah an schiffbaren Flüssen und am Meer liegen, gehörten England und die Niederlande schon früh zu den Abnehmern der hier erzeugten Stillweine. Wegen des geringen Alkoholgehalts überstand der Wein den Transport eher schlecht; als Weinbrand verfrachtete die Schiffsreise viel besser, und er fand auch einen umsatzstarken Markt. 1549 wurde erstmals in dieser Region Eau de Vie erwähnt, das Destillationsverfahren fand aber erst im 17. Jahrhundert weite Verbreitung. Im 18. Jahrhundert lockte der einträgliche Handel Unternehmerfamilien an, die sich hier niederließen und das Geschäft übernahmen: die Martells aus Jersey, die Hennessys und die Hardys aus Irland, die Hines aus Dorset und die Otards aus Schottland.

Bereits im dritten Jahrhundert nach Christus haben alle Gallier vom römischen Kaiser das Recht erhalten Weinberge zu besitzen. Im 12. Jahrhundert wird in der Provinz Poitou ein großes Weinbaugebiet angelegt. Ein Jahrhundert später laden Holländische Schiffe auch die im Weinbaugebiet Poitou hergestellten Weine. Die Weinberge breiten sich ins Innere des Landes auf die Provinzen Saintonge und Angoumois aus und die Stadt Cognac gewinnt neben der Salzgewinnung durch den Weinhandel zusätzlich an Bedeutung. Ab dem 16. Jahrhundert kommen die holländischen Handelsschiffe bis nach Cognac und in die Häfen der Charente, um die berühmten Weine der Lagen „Champagne“ und „Borderies“ zu laden.

Die Weinberge der Provinz Aunis brachten bereits damals große Mengen Wein hervor, so dass gar nicht genügend Abnehmer existierten. Zu jener Zeit verwenden die Holländer den Wein als Rohstoff in ihren neuen Brennereien. Sie verarbeiten ihn zu „Brandwijn“, „gebrannten Wein“, was später das Wort „Brandy“ ergibt. In der Absicht, den anfänglichen Wein wieder herzustellen, trinken Sie den Branntwein mit Wasser verdünnt. Zu Beginn des nächsten (17.) Jahrhunderts kommt in der Cognac Region die doppelte Destillation auf. Mit der Zeit werden die ersten, noch von den Holländern in der Charente aufgestellten Brennblasen verändert und bald beherrschen die Franzosen das Destillieren und verbessern die Technik mit der Einführung der doppelten Destillation. Der dabei gewonnene Branntwein ist dank der höheren Konzentration billiger und leichter zu transportieren als Wein. Angeblich war es Zufall, dass eine Charge Branntwein einmal vor der Schiffsreise zu lange in den Limousin Eichenfässern lagerte. Die Händler bemerkten, dass das Destillat sogar pur trinkbar war und sich der Geschmack deutlich verbessert hatte.

In der Folge entstand so etwas wie ein organisierter Markt. Gerade Händler aus Großbritannien gründeten in den wichtigen Städten der Region Kontore, kauften Branntwein und suchten Käufer in Holland, England später auch in Nordeuropa und in Übersee.

So waren es die bis heute bekannten Martells, Hennessys, Hardys, Hines und die Otards die den Cognac groß machten.

Mit der Einführung von Glasflaschen im 19. Jahrhundert, gingen Handelshäuser dazu über, den Branntwein nicht mehr in Fässern, sondern abgefüllt in Flaschen zu verschicken. Der Nährboden für eine umfassende Zulieferindustrie, die Flaschen, Korken und Holzkisten fertigten. Zu jener Zeit hat das Weinbaugebiet fast 280.000 Hektar. Und der Cognac erfreut sich großer Beliebtheit gerade in den Angelsächsischen Ländern.

Das Jahr 1875 wird zum Schicksalsjahr, nicht nur in der Charente, in der Folge in ganz Europa: mit einem Schiff wird die Reblaus auf dem Kontinent eingeschleppt. Diese zerstört den größten Teil der Weinberge, im Jahr 1893 sind nur noch 40.000 Hektar übrig. Erst im folgenden Jahrhundert kommt die Wiederbelebung in Gang durch Neubepflanzung mit amerikanischen Propfreben, die gegen die Reblaus resistent sind. Die durch die Veredelung geschwächten traditionellen Rebsorten wie Colombard und Folle Blanche werden im Laufe der Zeit durch die resistentere Sorte Ugni Blanc (auch bekannt als Trebbiano) ersetzt. Heute der Platzhirsch mit einem Anteil von über 90 Prozent am Cognac.

Ein Meilenstein in der Geschichte des Cognacs ist sicher der 1. Mai 1909, denn nun wird erstmals das Produktionsgebiet mit sechs Lagen geografisch abgegrenzt. Nach dem Vertrag von Versailles 1919 wird deutschen Brennern verboten Cognac herzustellen. Cognac ist seit 1936 als kontrollierte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Im Jahre 1946 wird das „Bureau National Interprofessionnel du Cognac“ das BNIC gegründet. Alle Phasen der Cognac-Herstellung unterliegen nun strengen Vorschriften, um zu gewährleisten, dass die hohe Qualität des Produkts, erhalten bleibt und dessen Bekanntheitsgrad ständig wächst. Mittlerweile wird Cognac in über 150 Länder der Welt exportiert. Wichtigste Märkte sind dabei die USA und der ferne Osten.

Die Lagen

Die Weine werden in der Charente nach verschiedenen Qualitätsstufen der einzelnen Lagen eingeteilt, die sogenannten Crus. Es gibt insgesamt sechs Crus:

Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois und Bois Ordinaires.

Die beiden Champagnes haben nichts mit der Champagner-Region um Reims zu tun. Den Regionen gemein ist allerdings ein Boden mit einem ähnlich hohen Kreidgehalt. Man geht davon aus, dass mit höherem Kreidgehalt im Boden der Wein zur Cognac-Destillation noch idealer ist. Fins Bois ist das größte Gebiet, verantwortlich für etwa 40 % der Menge. Bois Ordinaires ist weniger bedeutend die meisten Rebflächen liegen auf den Sandböden der Atlantikküste. Wenn die Region auf dem Etikett erscheint, muss der Cognac zu 100 % aus Wein dieser Region gebrannt sein.



Eine Besonderheit stellen Cognacs mit der Bezeichnung „Fine Champagne“ dar. Diese bestehen zu mehr als 50 % aus Weinen aus der Grande Champagne und zu weniger als 50 % aus der Petite Champagne.

Cru	Anbaugröße	Bodencharakteristik
Grande Champagne	34 700 ha / 13 250 ha davon Rebfläche	Besonders kreide- und kalkhaltig, bröckelig, oft grau
Petite Champagne	65 600 ha / 15 250 ha davon Rebfläche	Ebenso kalkig, hellerer kompakter als GC
Borderies	12 500 ha / 4 000 ha davon Rebfläche	Tonerde, Feuerstein in tiefen Schichten Kalk, eher braun
Fins Bois	350 000 ha / 31 200 ha davon Rebfläche	Tonerde, teils hart kalkig, teils sandig, eher rötlich
Bons Bois	370 000 ha / 9 300 ha davon Rebfläche	Gemischter Boden, sandig, kalkig, feuchter als die Anderen
Bois Ordinaires	260 000 ha / 1066 ha davon Rebfläche	Sandiger Boden, auch Ile de Ré & Ile d'Oléron

Diesen Lagen werden mehr oder minder stark, bestimmte Charakteristika nachgesagt:

Grande Champagne

Florales Bouquet. Fein eher leicht. Lange Lagerzeit in Holzfässern, um Reife zu erzielen

Petite Champagne

Größtenteils florale Aromen, ein wenig fruchtig, etwas weniger Bouquet, aber immer noch sehr ähnlich einem Grande Champagne

Borderies

Runde, weiche Aromen, von Veilchen und Iris. Reift eher schneller als Grande Champagne

Fins Bois

Saftig und rund im Mund, Fruchtaromen. Bringt Masse und reift eher schnell.

Bons Bois

Kräftigere Trauben. Schnell reifendes "eau-de-vie"

Bois Ordinaires

Charakteristisches lokales Aroma. Sehr schnell reifendes "eau-de-vie"

Das Material – Trauben

In der Charente werden hauptsächlich drei (weiße) Rebsorten angebaut. Ugni Blanc, auch bekannt als Trebbiano, hat mit gut 90 % der Rebflächen den größten Anteil. Diese spätreifende Rebsorte ist besonders widerstandsfähig gegen Graufäule und hat einen neutralen Charakter, besitzt jedoch mit ihrer hohen Säure (6-12g Säure) eine für die Destillation wichtige Eigenschaft. Der Wein hat einen geringen Alkoholgehalt von 8 %-10 %Vol. Die Sorten Folle Blanche und Colombard teilen sich so ziemlich die restlichen 10 %. Zu den sehr selten verwendeten, aber erlaubten Sorten zählen Jurançon Blanc, Meslier-Saint-François, Montils, Sémillon, Sélect und Folignan. Rund 6000 Winzerbetriebe bauen dabei den Wein an, der an die Handelshäuser verkauft wird. Insgesamt sind hier 80.000 Hektar mit Reben bepflanzt, ganz Deutschland bringt es gerade mal auf etwas über 100.000 Hektar Rebfläche. Seit der Reblaus-Katastrophe werden alle Rebsorten auf reblausresistente Unterlagen gepfropft, die je nach der Bodenbeschaffenheit gewählt werden.

Die Herstellung und Reifung

Die Weinlese beginnt, sobald die Trauben reif sind, was meist Anfang Oktober der Fall ist, und wird im gleichen Monat beendet. Das Keltern der Trauben erfolgt unmittelbar nach der Ernte in herkömmlichen Horizontalkeltern oder in pneumatischen Keltern. Der erhaltene Saft wird sofort zum Gären gebracht, der Zusatz von Zucker, ist untersagt.

Die Saison zum Brennen des Cognacs reicht vom November nach der Weinlese und geht maximal bis zum 31. März des folgenden Jahres. Grundsätzlich wird die kupferne Cognac-Brennblase (Alembique Charentaise) eingesetzt. Die Mehrzahl der Brenner benutzt Blasen mit einem Fassungsvermögen von 3.000 l, pro Charge wird nur bis maximal 2.500 l befüllt. Die Blase wird auf 80 °C erhitzt. Früher geschah die Befuerung mit Kohle, heute mit Gas. Die Dämpfe sammeln sich im sog. Helm und werden dann durch den Schwanenhals in den Kondensator geleitet.

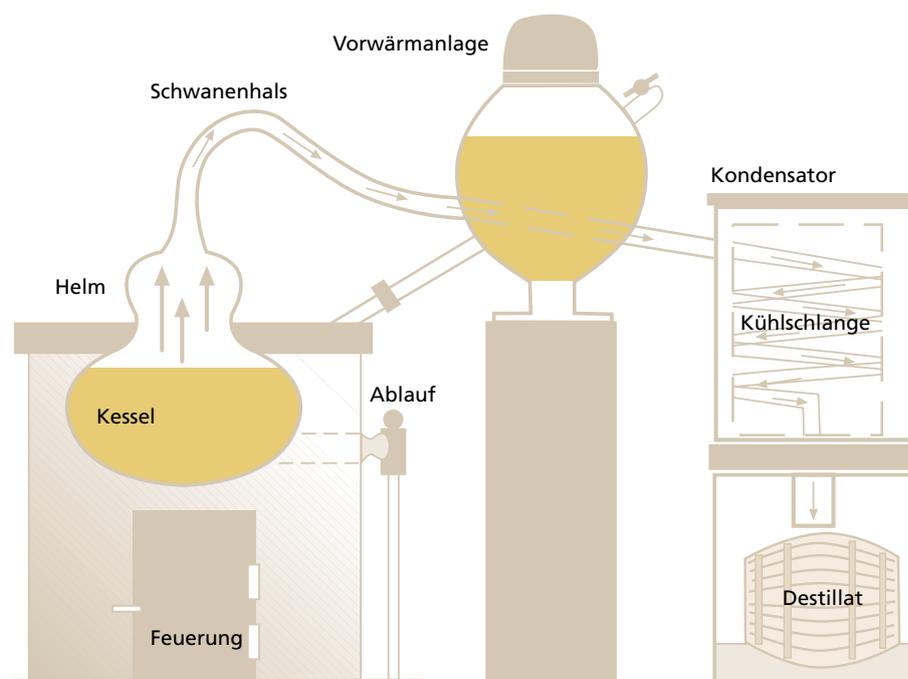
Für wirtschaftlicheres Arbeiten passieren die heißen Dämpfe an vielen Brennblasen eine Vorwärmanlage, um die nächste zu destillierende Charge vorzuwärmen. Das Ergebnis des ersten Destilliervorgangs heißt „brouillis“, der Rauhbrand; dieses Destillat hat nun zwischen 26 und 30 % Vol. Alkohol und etwa ein Drittel des Ausgangsvolumens.

Für den zweiten Destilliervorgang werden meist drei Chargen „brouillis“ gesammelt und erneut destilliert, der Alkoholgehalt beträgt danach bis zu 72 % Vol. Dies ist der Feinbrand, auf Französisch «Bonne Chauffe». Beim zweiten Erhitzen ist das Fassungsvermögen der Brennessel auf 30 hl und die Füllmenge auf 25 hl begrenzt.

Dabei werden Vor- und Nachlauf separat aufgefangen. Die zuerst abfließenden Alkohol-dämpfe, 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., werden dieses zweitrangige Destillat («Secondes») und anschließend der Nachlauf («Queues») abgetrennt. Da dieses Verfahren nicht sehr präzise ist, enthalten Vor- und Nachlauf immer noch Ethanol, sie werden der nächsten Ladung „brouillis“ oder dem Wein zugegeben und kommen so wieder in den Produktionsprozess.

Stil und Qualität des fertigen Cognac sind von der Qualität des Grundweins abhängig, aber auch von der Form der Brennblase und des Helms, von der Verwendung einer Vorwärmanlage, von der Menge des entnommenen Mittellaufs und von der nachfolgenden Reifung.

Brennblase





BARON OTARD

Die Geschichte des Cognac Hauses Otard beginnt 1795, als Jean Baptiste Otard die Firma gründete und das Château de Cognac kaufte.

Er selbst war stolzer Nachfahre von Schotten aus dem 13. Jahrhundert, welche wiederum auf einen Wikinger namens Jarl Ottara aus dem neunten Jahrhundert zurückgehen. Der Kauf des Schlosses erwies sich als Glücksfall. Zum einen sind die feuchten Keller ausgezeichnet zur Reifung des Cognacs geeignet und zum anderen zieht der Komplex im Jahr über 50.000 Besucher an. Innerhalb der großen Cognac-Häuser ist Otard fokussiert auf eher ältere Cognacs (Branchendurchschnitt: rund 43 % VSOP und älter; bei Otard bei über 80 %). Die auffällige tropfenförmige Flasche wurde 1968 eingeführt. Ihre Form hat sie von den tropfenförmigen Schlieren, die der Cognac im Glas macht, wenn das Destillat im Glas geschwenkt wird. Von den sechs Anbaugebieten werden bei Otard nur die ersten vier zur Herstellung herangezogen.



CAMUS

Seit 2004 ist Cyril Camus der Präsident dieses Cognac Hauses, das derzeit wohl das fünft oder sechst Größte ist.

Das Haus wird in der fünften Generation von der Familie geführt. Gegründet wurde Camus 1863 von Jean Baptiste Camus, der die Idee hatte, mit mehreren Winzern zusammen ein Konsortium zu gründen, um Cognac herzustellen und zu vermarkten. Zu Beginn unter dem Namen „La Grande Marque“. Erst kurz vor seinem Tod 1898 hat er der Gruppe seinen Namensstempel aufgedrückt. Camus war einst Lieferant des Zaren und ist auch heute noch stark in Russland vertreten. Das Haus besitzt eigene Weinberge – rund 100 Hektar – vornehmlich Château d’Uffaut und Château Bonneuil in der Grande Champagne und zwei Chateaus in den Borderies. Zusätzlich wird auch noch Cognac und Wein von rund 250 Winzern und Destillateuren hinzugekauft.



COGNAC DAVIDOFF

Der schweizer Unternehmer Zino Davidoff (1905-1994) nahm diesen Luxus-Cognac in sein Portefeuille auf.

Nicht nur teure Zigarren und andere Luxus-Produkte begeisterten Zino Davidoff, sondern auch dieser Cognac, dessen Weine aus der Charonte stammen, die teilweise länger als 40 Jahre in Eichenfässern aus dem Limousin gelagert wurden. Hierdurch erhält der Cognac seine besondere Weichheit und sein rundes Aroma. Der Cognac ist von tief bernsteingoldener Farbe. Im Glas entwickelt er ein intensives Armoma nach Eichenholz, Leder und getrockneten Orangen. Wunderbar – nicht nur zur Zigarre.



COGNAC LÉOPOLD GOURMEL

Diese Firma gehört zu den jüngsten Cognac Herstellern und wurde im Jahre 1972 von Pierre Voisin und Olivier Blanc gegründet. Letzterer ist seit 1993 alleiniger Herrscher über Cognac Leopold Gourmel.

Leopold Gourmel war der Großvater von P. Voisin. Vieles macht man bei Gourmel anders als bei den großen Häusern. So stammen die Weine, die Léopold Gourmel benutzt, aus dem „Fins Bois“, wo sich die ältesten Unterböden befinden, und wo die Wurzeln der Rebstöcke die Nährstoffe bis zu einer Tiefe von 20 und 30 Meter aus dem Boden ziehen. Jeder Cognac Léopold Gourmel ist das Ergebnis eines einzigen Weinberges und eines Weines desselben Jahres. Um die originalen Aromen zu bewahren, werden verschiedenen Jahrgänge nicht kombiniert, im Gegensatz zu dem, was in der Region Tradition ist. Zum Reifen werden Fässer aus alter grobporiger Allier-Eiche benutzt. Bei Gourmel wird der Cognac nicht kältefiltriert, um möglichst viele Aromen zu erhalten. Ebenso verzichtet das Haus auf Farbe oder andere Zutaten. Eine weitere Besonderheit ist das Reduzieren auf Trinkstärke, denn das geschieht bereits während der Reifephase langsam über einen längeren Zeitraum, je nach Qualität des Cognacs bis zu einigen Jahren. Junge Gourmel Cognacs sind besonders fruchtig. Diese Aromen wandeln sich bei den Älteren zu Gewürzen, trockenem Laub und reifen Früchten.



COURVOISIER

**Courvoisier gehört zu den vier großen Cognac Herstellern.
Seine Geschichte begann im 19. Jahrhundert.**

Der Gründer Emmanuel Courvoisier war ein „Zugereister“ aus dem Jura, der zusammen mit seinem Partner Louis Gallois einen Wein- und Spirituosenhandel in der Nähe von Paris betrieb. Napoleon I besuchte 1811 deren Lagerhäuser und es gibt Gerüchte, dass der Kaiser einige Fässer Courvoisier mit ins erste Exil (St. Helena) nahm. 1843 wurde in Jarnac von Emmanuels Sohn das Haus Courvoisier gegründet. Zum offiziellen Hoflieferanten avancierte das Haus erst 1869 für Napoleon III. Erst im 20. Jahrhundert begann man „Napoleon“ werblich zu nutzen und sein Konterfei zierte noch heute die Flaschen. Das Haus besitzt keine eigenen Weinberge, sondern kauft bei über 1000 Winzern bzw. Destillateuren hinzu. Für diesen Cognac werden nur Weine aus Ugni Blanc Trauben verwendet, gut 30 % kommen aus den beiden Champagne Regionen, der Rest aus den Borderies und dem Fins Bois. In den 70er Jahren war dieser Cognac einer der meistverkauften der Welt.



FRAPIN

Frapin gehört zu den „kleinen Feinen“. Es ist das einzige Haus, dessen Cognacs ohne Ausnahme aus der Grande Champagne, der Spitzenlage des Cognac-Gebiets, stammen.

Die Trauben für alle Frapin Cognacs werden in den über 300 Hektar großen Weingärten der Familie, die damit der größte Weinbergbesitzer der Grande Champagne ist, gelesen. Auf Château Fontpinot, dem Stammsitz der Familie Frapin, werden keine Millionenaufgaben produziert, sondern Preziosen in überschaubaren Mengen, zum größten Teil von Hand, gemacht. Für das Jahr 1270 gibt es die ersten Nachweise der Familie Frapin in der Region der Charente. Zuerst waren die Vorfahren der heutigen Eigentümer Weinbauern, später erlernten sie auch die Kunst der Destillation. Die Domaine Frapin, in deren Mitte sich das Château Fontpinot befindet, liegt vor den Toren des Städtchens Segonzac und die umliegenden Weinberge liefern das Beste, was es im Cognac gibt. Guter Wein, gute Destillate, gute Lager sind das eine, doch all das hätte wenig Wert, wenn nicht die richtige Person die gereiften Destillate auswählen oder miteinander kombinieren würde.



HENNESSY

Das Haus Hennessy ist eines der Ältesten, welches im Jahr 1765 von dem Irländer Richard Hennessy gegründet wurde.

In Sachen Cognac ist Hennessy nicht nur in Deutschland Marktführer, sondern weltgrößter Hersteller. Der Gründer begann zunächst mit einem Handelshaus für Wein, Spirituosen und Kolonialwaren. Erst einige Jahrzehnte später spezialisierte er sich auf Cognac. Hennessy besitzt eigene Weinberge und Brennereien: kauft aber auch große Mengen von Winzern und Destillateuren hinzu. Man nimmt an, dass die Firma über die weltgrößten Vorräte an Cognac in ihren Lagern verfügt. Wichtigster Exportmarkt sind die USA. Hier genießt der Cognac besondere Popularität in der modernen Musikszene. Die klassische Hennessy X.O Karaffe wurde im Jahre 1947 entworfen und hat seitdem ihre ursprüngliche Form beibehalten. Klassisches Merkmal sind die eingravierten Trauben auf der Flasche. Seit 1971 hat das Cognac Haus mit Moët & Chandon fusioniert und ist nun Teil des Luxuskonzerns LVMH. Top Produkt ist der „Richard“, den der Kellermeister Yann Fillioux 1996 aus über 100 äußerst raren Eaux-de-Vie kreiert hat.



HINE

Die Geschichte des Hauses Hine beginnt mit Thomas Hine, der 1791 im Alter von 16 Jahren, in den Nachwehen der Französischen Revolution, aus dem englischen Dorset in den Süden Frankreichs kam.

Zunächst wurde er der Spionage bezichtigt und wurde in Jarnac eingekerkert. Ein Glück für die Cognacwelt, denn dort traf er Elisabeth Delamain, Tochter eines Cognac Herstellers und heiratete diese 1796. Nach dem Tod des Schwiegervaters wurde ihm die Firma übertragen, welche er 1817, fünf Jahre vor seinem Tod, in Thomas Hine & Co umbenannte. Heute gehören zu Hine rund 70 Hektar Weinberge in der Grande Champagne. Seit 1962 schmückt das „Royal Warrant“, also das Siegel der Britischen Königin, die Flaschen von Hine und ist somit einziger offizieller Cognac Lieferant für den Britischen Thron.



LEYRAT

Das Haus gehört der Familie Abécassis. Seit Juli 2009 ist die Tochter Elodie, des Gründers Francis Abécassis, für den Betrieb verantwortlich.

Mit gut 240 Hektar Weinbergen gehört die Familie zu den großen Privatbesitzern in der Region Cognac. Zu Cognac Leyrat, ein sogenannter „Single Estate Cognac“, gehören davon 90 Hektar. Der Firmensitz, an dem auch die Produktion stattfindet, ist die Domaine de chez Maillard in der Nähe von Claix. Die Weine werden ausschließlich aus der Ugni Blanc Traube gekeltert, deren Reben im Durchschnitt 30 Jahre alt sind. Zur Destillation stehen zwei traditionelle Alembiques Charentaises zur Verfügung. Die Reifung findet in insgesamt 21 Kellern (10 davon für Leyrat) und ausschließlich in Limousin Eichenholzfässern statt. Eine Seltenheit ist zudem, dass es sich bei diesen Cognacs um Gewächse aus den Fin Bois handelt. Diese Lage gehört allgemein nicht zu den Top Lagen - umso diffiziler ist es hier, so hervorragende Brände zu kreieren.



MONNET

1838 gründeten Weingutbesitzer das Haus J.G. Monnet, welches von Jean Gabriel Monnet 1897 übernommen wurde.

Seitdem trägt das Unternehmen den Namen „Monnet“. Von J.G. Monnet stammt auch das berühmte Wappen der Monnet-Cognacs: der Salamander. Die Brände reifen ausschließlich in Fässern aus Limousineiche, so dass es den feinen Aromen des Monnet-Cognacs gelingt, sich hervorragend zu entwickeln. Cognac-Monnet wird regelmäßig für seine hohe Qualität international ausgezeichnet.



PRINCE HUBERT DE POLIGNAC

Die Marke Prince Hubert de Polignac ist vergleichsweise jung. Nach dem Krieg 1947 gestatte der Prinz seinen Namen auf den Cognac zu drucken.

Die Familie selbst geht allerdings auf das 8. Jahrhundert zurück. Seit 1959 rühmt man sich bei Polignac, offizieller Lieferant des dänischen Königshauses zu sein. Es handelt sich um die Prestigemarke der Cognac Kooperative Unicoop (Union Coopérative des Viticulteurs Charentais), die seit 1931 besteht. Es sollen über 3500 Winzer dazu gehören; in den späten 80er Jahren stieß dann das Cognac Haus Henri Mounier zu der Kooperative dazu. Die Reifung erfolgt in Limousin eichenfässern und diese lagern in eher feuchten Kellern. Die top Produkte sind aus der Grande Champagne, der VSOP ist ein Blend aus den Lagen Grande und Petite Champagne sowie aus dem Fins Bois.



VSOP 40 %



XO 40 %

REMY MARTIN

Remy Martin blickt auf eine lange Firmengeschichte zurück. Bereits 1724 begann der Winzer Rémy Martin in Cognac mit der Branntweindestillation.

1738 ehrte der französische König Louis XV Rémy Martin für seinen hervorragenden Cognac und gewährte ihm das Recht, ungeachtet eines Verbots von 1731, weiterhin neue Reben anzupflanzen. Remy Martin gehört heute zu den vier großen Häusern und ist unter den weltweit agierenden Herstellern der Einzige, der Cognacs nur aus den beiden Top-Lagen Grande und Petite Champagne herstellt. Remy hat allerdings eine lange „Schlafphase“ hinter sich. Erst um 1920 änderte sich dies, als André Renaud die Firma übernahm. Er war nicht nur erfahren im Blending sondern auch mit der Erbin des Hauses Frapin verheiratet, die wertvolle Brände mit in die Ehe einbrachte. Er war es, der sich auf Cognacs aus den beiden ersten Crus spezialisierte. Rémy Martin besitzt über 150 Hektar eigener Rebflächen und es existieren zusätzlich Lieferabkommen mit über 2.000 Vertragswinzern. Das Unternehmen nutzt nur Fässer aus französischem Limousin-Eichenholz, das dank seiner Porosität eine zügige Reifung ermöglicht.

DEUTSCHER

WEINBRAND



Die Geschichte des Deutschen Weinbrand

Weinbrand hat eine lange Geschichte. Erste Zeugnisse des Weinbrennens in Europa gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Um 1250 ist die Kenntnis des Weinbrennens zuerst auf dem Seeweg, dann über das Handelszentrum Brügge in Flandern zu uns gelangt. Weinbrand ist eine der beliebtesten Spirituosen in Deutschland. Wichtige Deutsche Produzenten treten im 19. Jahrhundert auf den Plan. Auf Hugo Asbach geht zum Beispiel die Bezeichnung „Weinbrand“ zurück. Er hatte in Frankreich das Destillieren erlernt. Zunächst wurde hierzulande allerdings „Kognak“ oder „Cognac“ gebrannt, Asbach begann bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts auch den Begriff Weinbrand einzusetzen. Was, nachdem den Deutschen durch den Versailler Vertrag die Benennung als Cognac verboten wurde, ein Marktvorteil war, denn seine Kunden kannten den Begriff bereits.

Die Lagen

Beim deutschen Weinbrand gibt es keine Lagen im eigentlichen Sinn, denn deutsche Trauben spielen so gut wie keine Rolle. Deutscher Wein wird als Wein genossen und so gut wie nie zu Weinbrand weiterverarbeitet.

Das Material

Deutsche Weinbrandhersteller beziehen ihre Weine aus dem Europäischen Ausland, häufig aus Frankreich.

Die Herstellung

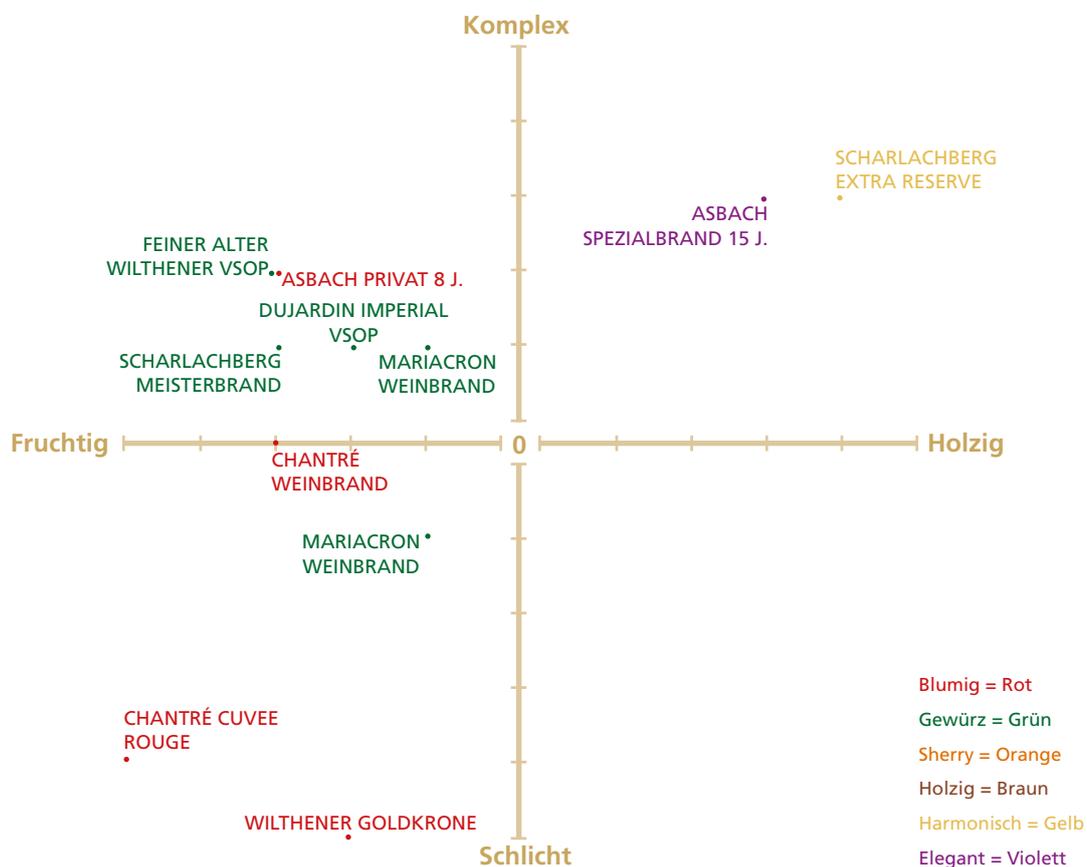
Deutscher Weinbrand muß in Deutschland hergestellt werden; interessanterweise dürfen allerdings nicht nur Wein, sondern sogar Destillate fertig gekauft werden und es reicht, wenn diese dann in Deutschland reifen. Maximal bis zu einer Stärke von 86 % Vol. darf destilliert werden. Nach der Destillation muss das gesamte verwendete Weindestillat mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern mit einem Füllungsvermögen von höchstens 1.000 Litern reifen.

Allerlei „traditionelle“ Zutaten sind bei deutschem Weinbrand zugelassen. Zur Abrundung der Geruchs- und Geschmacksmerkmale ist es erlaubt aus getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen und Mandelschalen hergestellte Auszüge hinzuzufügen. Ebenso dürfen bis zu 20 Gramm Zucker pro Liter beigegeben werden. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 38 % Vol.

Deutscher Weinbrand muss eine goldgelbe bis goldbraune Farbe haben, die typischen Merkmale der verwendeten Ausgangserzeugnisse aufweisen und in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein.

Dann gibt es auch noch Branntwein-Verschnitt. Bei dessen Herstellung wird Weindestillat oder Branntwein aus Wein mit reinem neutralen Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs vermischt. Das so hergestellte Getränk muss zu wenigstens 10 % aus Weindestillat oder Branntwein aus Wein stammen. Die Bezeichnung Branntwein-Verschnitt sowie der Alkoholgehalt sind auf dem Hauptetikett anzubringen. Die Angabe Weinbrennerei darf auf dem Etikett nicht verwendet werden. Die Flaschen-Ausstattung (Etikettengestaltung, Text) für Branntwein-Verschnitt muss so gestaltet sein, dass eine Verwechslung mit Branntwein aus Wein nicht möglich ist.

Geschmacksrichtungenen Weinbrand





8 JAHRE 40 %



15 JAHRE 40 %



21 JAHRE SELECTION 40 %

ASBACH

Asbach ist wohl der bekannteste deutsche Weinbrand. Der Name geht auf einen Mann zurück, Hugo Asbach. Er gründete 1892 in Rüdesheim seine Firma.

Sein Ziel war, auch in Deutschland Wein zu destillieren und ein Produkt zu erzeugen, dass dem berühmten Cognac in nichts nachsteht. Kurz nach der Jahrhundertwende nannte er das Produkt nicht nur Cognac, sondern positionierte auch den Namen Weinbrand. Diese Unternehmerische Weitsicht, war ein Glücksfall. Nach dem Friedensvertrag von Versailles durften die Deutschen keinen „Kognak /Cognac“ mehr herstellen. Dieser Begriff wurde dann 1923 auch ins Deutsche Weingesetz übernommen. Hauptprodukt ist mit dem Asbach Uralt zwar der Jüngste in der Reihe, aber mittlerweile wurde die Palette deutlich erweitert. Schon 1908 kam der Asbach Privatbrand auf den Markt, für Freunde des Hauses und 8 Jahre alt. Erst gegen Ende des letzten Jahrhunderts folgten weitere Altersstufen. Die Weine kommen meist aus Frankreich und reifen in der Regel in Limousinfässern. Bei Asbachs „geheimem Asbach Reife- und Veredelungsverfahren“, handelt es sich im Prinzip um die Zugabe von geringen Mengen von Typagestoffen, wie Auszügen aus Mandel – oder Walnusschalen, Eichenholzspänen oder Dörripflaumen zur Abrundung.



CHANTRÉ

Einst das Zugpferd der Firma Eckes und auch heute noch mit über einer Million verkaufter cases Nummer eins im deutschen Branntweinmarkt.

Firmenpatron Ludwig Eckes führte diesen Weinbrand im Jahre 1953 ein, und nannte ihn ganz romantisch nach dem Mädchennamen seiner Ehefrau. Sein Ziel war in den Zeiten des Wirtschaftswunders etwas zu schaffen, was „mild“ schmecken und für viele erschwinglich sein sollte. Die Weine kommen wie so oft aus Frankreich, bevorzugt aus der Charente. Die Lagerzeit liegt im gesetzlichen Rahmen, und natürlich wird auch hier „Typage“ zum Beispiel aus Backpflaumen eingesetzt. Chantré versucht seit geraumer Zeit mit Handels- und Marketingaktionen dem Produkt einen frischen und modernen Anstrich zu geben.



DUJARDIN

Die Weinbrennerei Dujardin in Uerdingen am Rhein feiert 2010 das zweihundertjährige Jubiläum. 1810 ist das offizielle Gründungsjahr der Weinbrennerei Dujardin, damals hieß sie noch „Gebrüder Melcher“.

Im Jahr 1810 lässt sich auch der „patentyrte Distillateur“ Henry Melcher seine Firmen- und Handelsrechte durch die Eintragung in das neu eingeführte Handelsregister, auf der „Mairie“, der Bürgermeisterei von Uerdingen sichern. Ab 1870 lernt man die Dujardins kennen und beginnt von da an Weine aus der Charente zu kaufen. Bald gründen die Familien die Firma „Dujardin & Co vorm. Gebr. Melcher“. 1983 fusioniert Dujardin mit der Firma Racke und verlegt Vertrieb, Verwaltung und Abfüllung nach Bingen. 2006 schließlich übernimmt die Firma Schwarze & Schlichte in Oelde den Vertrieb der Marken Dujardin Imperial. Die Gebäude der Weinbrennerei Dujardin und die Markenrechte bleiben im Besitz der Familie Melcher. Die Weine für den Dujardin kommen aus Frankreich und der Brand reift in Limousin Eichenholzfässern. Bundesweit bekannt ist auch der Werbespruch: „...darauf einen Dujardin!“.



SCHARLACHBERG MEISTERBRAND

Das Haus wurde 1898 als Scharlachberg Sturm & Co als „Cognacbrennerei“ in Bingen am Rhein mit einer Belegschaft von 7 Mann gegründet.

Zur Jahrhundertwende wurde in Schlesien eine Dependence unterhalten. Diese wurde nach dem Krieg von den Polen übernommen, heute wird dort wohl noch immer Wodka hergestellt. Nach 1919 umfirmiert zu „Weinbrennerei Scharlachberg GmbH“, brachte man den Scharlachberg Meisterbrand 1920 zum ersten Mal auf den Markt. Dieser erfreute sich sehr schnell großer Beliebtheit; auch heute noch ist er unter den deutschen Weinbränden auf Platz drei. Die Lagerfässer kommen aus der französischen Region Limousin, in denen der Weinbrand rund sechs Monate lagert, um seine feine Reife zu erlangen. Neben dem „Meisterbrand“ wird auch der Scharlachberg Xtra Reserve mit einer Mindestlagerzeit von 12 Jahren angeboten.



WILTHENER

Mit dem Braumeister Christian Traugott Hünlich fing 1842 alles an. Kurz darauf begann er mit der Herstellung eines Wilthener Branntweines.

Nach dem Krieg folgte die Enteignung des Erben Dr. C. Hünlich und die Brennerei wurde zum „VEB Weinbrand Wilthen“, die 1990 zu einer GmbH wurde und zwei Jahre später von Hardenberg übernommen wurde. Heute nennt sich das Unternehmen Hardenberg-Wilthen AG und ist der zweitgrößte Spirituosenhersteller Deutschlands. Die Destillate kommen aus der Charente und lagern in Deutschland in kleinen Limousin Eichenfässern.

BRANDY



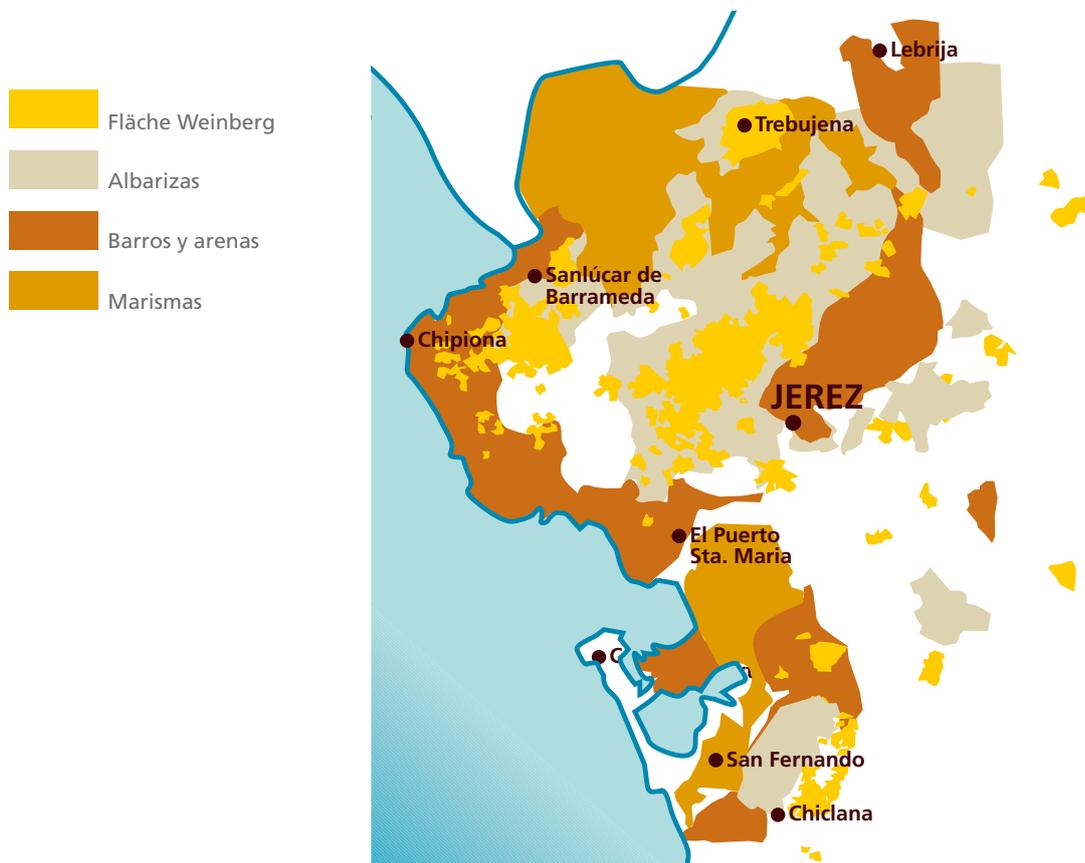
Die Geschichte des Brandy de Jerez

Es waren wohl die Maurischen Eroberer, die nachdem sie Andalusien im 8. Jahrhundert eroberten, unter anderem die Kunst der Destillation mitbrachten. Alkohol wurde in erster Linie zu Medizinischen Zwecken destilliert. Süßes Grundmaterial in Form von Trauben war reichlich vorhanden. Bereits in römischer Zeit wurde hier Wein angebaut. Unter König Alfons X (dem Weisen) begann im 13. Jahrhundert ein lebhafter Handel mit England und Holland. Er war es der Jerez 1248 von den Mauren zurückeroberte. Um den Wein haltbarer zu machen wurde er mit Hochprozentigem aufgespritzt. Die Kommerzialisierung des Brandy de Jerez begann aber eher am Ende des 19. Jahrhunderts. Besonders Holland war ein wichtiger Exportmarkt. Der rohe Traubenbrand wurde in alten Sherryfässern gelagert und später als „Hollandas“ bekannt. In den Niederlanden wurde dieser dann mit Wasser verdünnt und als „brande Wijn“ verkauft, oder mit anderen Zutaten gemischt und zu Likör verarbeitet. Obwohl der Brandy aus den Bodegas in und um Jerez de la Frontera, zu dieser Zeit bereits gerühmt wurde, verkauften ihn die Produzenten lang als Coñac, denn das französische Konkurrenzprodukt war noch bekannter.

Mit zunehmendem Erfolg stieg nicht nur der Stolz der Andalusier auf ihren Brandy, ebenso waren die Franzosen dagegen, dass ihr Produkt einen gleichnamigen Konkurrenten hatte. So wurde der Brand zum „Brandy de Jerez“.

Die Lagen

Brandy de Jerez kommt aus Andalusien, im Süden Spaniens. Genauer aus dem Dreieck zwischen Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María und Sanlúcar de Barrameda.





Die Herstellung

Zwar ist die Herstellung des Brandy de Jerez auf die oben genannte Region beschränkt, die Trauben kommen aber in der Regel aus ganz Spanien. Die Trauben gehören zur Sorte Arien oder Palomino. Arien erzeugt frische fruchtige Weine mit wenig Säure, hohem Zuckergehalt mit einem Alkoholgehalt von 10,5 bis 13 % Vol. Für einen Liter Brandy werden rund drei Liter Wein destilliert. Für die Herstellung des Brandys werden zwei unterschiedliche Destillate produziert, die „Holandas“ und „Destilados“. Die „Holandas“ werden in traditionellen Pot Stills, in Jerez als „Alquitara“ bezeichnet, und durch einmaliges Brennen hergestellt. „Holandas“ sind Brände mit Alkoholgehalt zwischen 40 % Vol. und 70 % Vol., aromareich und komplex und somit die Grundlage für den späteren Brandy de Jerez. Diese werden mit den „Destilados“ vermischt; das sind Brände die in kontinuierlichen Brennblasen zu einer Stärke von 70 % Vol. bis 94,8 % Vol. destilliert werden.

Ein Brandy de Jerez muß immer zu mindestens 50% aus „Holandas“ bestehen. Im Anschluss daran wird diese Mischung in Eichenholzfässer gefüllt, die in Lagerhallen, den Bodegas, aufgereiht sind. Die Fässer aus amerikanischer Eiche fassen in der Regel 500 bis 600 Liter und dienten zuvor für mindestens drei Jahre der Herstellung von Sherry. Diese Fässer prägen entscheidend den Geschmack des Brandys. Der Brandy wird in den meisten Fällen mit 50 %- 60 % Vol. in die Fässer zum Reifen gegeben. Der nächste prägende Faktor bei der Herstellung des Brandy de Jerez ist das Reifeverfahren im Criadera- Solera System, das aus der Sherryproduktion übernommen wurde. Dieses Verfahren beruht auf der Vermischung der Destillate aus übereinander liegenden Fassreihen.

Entnimmt der Kellermeister aus der untersten Reihe, der Solera, einen Teil des fertigen Brandys zur Abfüllung, wird die fehlende Menge jeweils aus der darüber liegenden Fassreihe (den Criaderas) nachgefüllt, diese wird wiederum mit Brandy aus der darüberliegenden Fassreihe nachgefüllt. In die oberste Criadera kommt dann die entsprechende Menge frisches Destillat. Auf diese Weise werden Eigenschaften und Charakteristik auf den nachrückenden Brandy übertragen. Daraus resultiert ein Produkt, das Flasche für Flasche und Jahr für Jahr gleich bleibende Qualität bietet. Durch die dabei entstehende Anreicherung mit Sauerstoff wird zudem der Reifeprozess an sich beschleunigt. Manche Soleras laufen bereits seit dem 19. Jahrhundert und so kann es sein, dass in manchen Abfüllungen auch ein paar Tropfen ganz alten Brandys sind.

Insgesamt gibt es drei Varianten:

Solera

Mindestens 50 % müssen Holandas sein, im Durchschnitt reifen diese eher 18 Monate, eine Mindestreifezeit gibt es nicht.

Solera Reserva

Mindestens sechs Monate gelagert und zu mindestens 75 % aus Holandas. Diese zweite Qualitätsstufe reift im Durchschnitt etwa drei Jahre und zeigt sich dann ockerfarben mit einem orangefarbenen Schimmer. Typisch für diese Qualitätsklasse ist ein ausgeprägtes Aroma und ein mittellanger Nachklang.

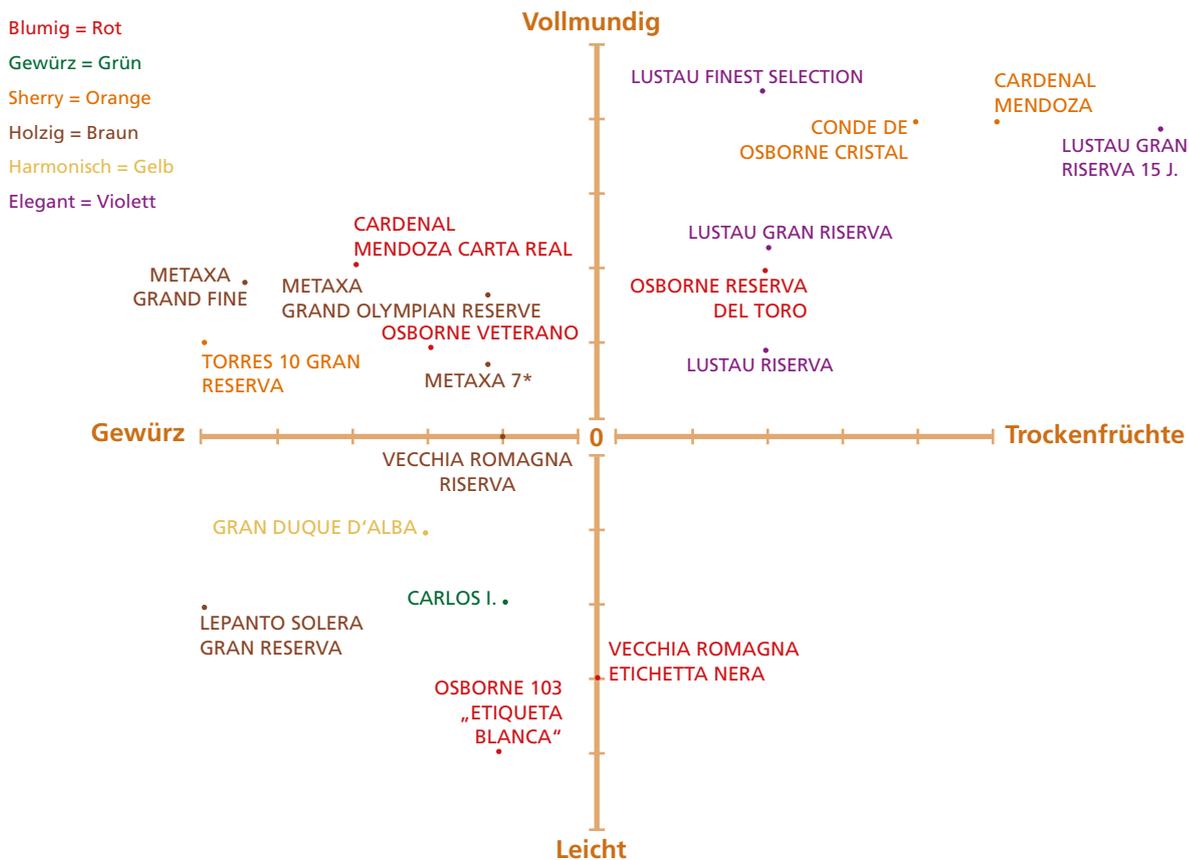
Solera Gran Reserva

Mindestens drei Jahre – in der Regel eher acht Jahre bis 15 Jahre gereift – und ausschliesslich zu 100 % aus Holandas hergestellt. Diese Brandys sind am Gaumen sehr langanhaltend, haben meist eine satte Mahagonifarbe und ein ausgereiftes Bukett.

Es gibt auch sehr viel länger gelagerte Brände, hier gibt es aber noch keine Definition, obwohl der regulierende Verband über die Bezeichnung „ Super Premium“ diskutiert.

Um die Qualität des Brandys einzuhalten, wird die Produktion seit 1987 vom „Consejo Regulador de la Denominación Brandy de Jerez“ überwacht.

Geschmacksrichtungen





42 %



CARTA REAL 40 %

CARDENAL MENDOZA

Cardenal Mendoza kommt aus der Bodega Sánchez Romate Hermanos. Das Familienunternehmen wurde 1781 von dem Spanier Juan Sánchez de la Torre gegründet.

Im Jahr 1887, über ein Jahrhundert später, starten die Erben mit einem neuen Geschäftszweig; sie beschließen, einen Brandy herzustellen. Zunächst aber nur für sich selbst und als Geschenk an Freunde des Hauses. Der Brandy war so gut, dass die Familie immer mehr herstellen musste. In den eigentlichen Handel gelangt der Brandy erst deutlich später unter dem Namen Cardenal Mendoza, benannt nach Don Pedro Gonzales de Mendoza, einem Berater von Isabella von Spanien und Unterstützer von Kolumbus. Ungewöhnlich für Brandy aus Jerez ist, dass der Cardenal Mendoza zunächst für 2 Jahre statisch in 215 l Fässern reift, bevor er in das Solera-System gelangt. Insgesamt soll er rund 15 Jahre in ex- Pedro Ximénez-Sherry Fässern reifen, der Carta Real sogar bis zu 25 Jahren.



CARLOS I

Diesen Brandy gibt es seit 1922. Einige Jahrzehnte zuvor stand er ausschließlich als Privat-Reserve den Herstellern zur Verfügung.

Danach brachte die Bodega Pedro Domecq diesen Solera Gran Reserva 1922 unter dem Namen Carlos I auf den Markt. Gründer des Unternehmens in Spanien war Juan Pedro Domecq, seitens des Britischen Handelshauses: Ruskin, Telford & Domecq. Die Entstehung des Carlos I ist angeblich Zufall. Denn einst hatte ein Kunde die Bestellung frischen Traubendestillats storniert. Diese wurden dann in Sherryfässer gefüllt, „vergessen“ und nach einigen Jahren erst „wiederentdeckt“. Dass sich ein guter Name besser verkauft, wusste man damals schon und so wurde der Brand „Carlos I“ getauft. Namensgeber war der spanische König Carlos I (1500-1558) - bei uns besser bekannt als Kaiser Karl V. Dieser wurde 1530 vom Papst zum Kaiser des Heiligen Römischen Reiches gekrönt. Der Brandy reift im Schnitt 10 Jahre in einer Solera, deren Fässer zuvor Oloroso-Sherry enthielten. Grundlage sind Weine aus der Airen Traube. Der Carlos I ist relativ süß. Dies kommt daher, dass der Brennmeister gegen Ende des Soleraverfahrens dem Destillat noch Süßweine der Rebsorten Muskat d’Alexandria und Pedro Ximénez beigibt. Heute wird der Carlos I nicht mehr von Domecq hergestellt, sondern von der Firma Osborne.



GRAN DUQUE D'ALBA

Das Unternehmen Bodegas Williams & Humbert wurde 1877 von den beiden Briten Alexander Williams und seinem Schwager Arthur Humbert in Jerez de la Frontera gegründet.

Beide konnten zuvor im Sherry-Geschäft einige Jahre Erfahrungen sammeln. Bekannt wurden diese vor allem durch ihren Sherry, den Dry Sack, sogar so sehr, dass in Großbritannien heute noch „Sack“ als Synonym für Sherry allgemein steht. Die Herstellung von Brandy begann erst später. Dank des Erwerbs der bereits zuvor etablierten Marke Gran Duque de Alba verfügt Williams & Humbert über Soleras aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Trauben für die Brandy Herstellung stammen zum Teil aus den eigenen 500 Hektar Rebflächen. Grundlage für den Brandy bilden Weißweine auf Basis der Traubensorten Palomino und Airen. Der Gran Duque d'Alba durchläuft eine Reifung in einem zwölfstufigen Solera Verfahren, in deren Fässern vorher mindestens drei Jahre Oloroso Sherry gereift hat. Die Solera von Gran Duque D'Alba soll über 100 Jahre alt sein. Die Fässer sind aus amerikanischer Roteiche mit einem Fassungsvermögen von je 500-600 Litern.

SOLERA GRAN RESERVA 36 %



LEPANTO

Es war im Jahr 1835 als die Firma Gonzáles Byass gegründet wurde; zunächst als Sherry Haus.

Der Gründer war Manuel Maria González Angel. Knapp zehn Jahre später 1844 kamen die ersten Brennblasen ins Haus und 1845 wurde der erste Brandy aus Jerez verkauft sowie auch die erste Ladung nach Irland verschifft. Später stieg der Generalvertreter für Großbritannien, Robert Blake Byass, in das Unternehmen mit ein. Die Familie Byass war bis 1998 am Unternehmen beteiligt, das noch heute von den Nachfahren des Gründers geführt wird.

Der in Spanien wohl populärste Brandy, der „Sobreroano“, wird seit 1886 hergestellt und erhielt seinen Namen als Reminiszenz an den spanischen König, der ein guter Freund der Familie war. Das bei uns bekannteste Top-Produkt des Hauses Byass, der Lepanto Solera Gran Reserva, wird zu 100% aus „Holandas“ (aus Palomino Trauben) erzeugt. Seine Solera besteht aus 15 „Criaderas“ (übereinanderliegende Fässer). Der durchschnittliche Reifeprozess beträgt wenigstens 12 Jahre.



LUSTAU BRANDY THE JEREZ

Don Jose Ruiz-Berdejo war es, der 1896 das Haus Emilio Lustau gründete. Das Haus Lustau zählt heute zu den wenigen unabhängigen, noch im Familienbesitz befindlichen Sherry- und Brandyhäusern.

Die historischen Bodegas ähneln Kathedralen und sind im Herzen der Stadt Jerez gelegen. Manuel Lozano kreiert den klassischen Brandy the Jerez im traditionellen System der „Soleras“ und „Criaderas“ in 500 Liter Fässern aus amerikanischer Eiche, die zuvor für Sherrys aus dem Hause Lustau der Stilrichtungen Fino-Amontillado, Oloroso und Pedro Ximenez belegt waren. Der Lustau Solera Reserva reift 3 Jahre in Oloroso-Eichenfässern, der Solera Gran Reserva im Durchschnitt 10 Jahre in ehemaligen Fino-Fässern, Lustau Solera Gran Reserva Finest Selection besteht aus einem Blend der besten Fässer, die früher mit Pedro Ximenez belegt waren. Er reift über 10 Jahre. Eine Rarität stellt der Gran Reserva Family Reserve 1977 dar - nur 5 Fässer dieses Jahrgangs existieren. Brandy de Jerez von Lustau wurden bei der International Wine and Spirits Competition (IWSC) mit Bestnoten ausgezeichnet. Dreimal Gold, einmal Silber in 2011. Sie sind geprägt durch große Reife, Klarheit und eine besondere Kraft und Komplexität.



METAXA

1888 gründete Spyros Metaxa in Piräus die Firma, die bis heute die meistverkaufte Spirituose in Griechenland herstellt.

Metaxa wird aus hochwertigen, gereiften Destillaten, Muskatweinen sowie einer Essenz aus Rosenblüten sowie einer geheimen Kräutermischung hergestellt. Metaxa 7* zeichnet sich durch einen Hauch von Vanille und Holznoten aus. Grande Fine erscheint besonders üppig und samtig und ebenfalls mit einem leichten Hauch Vanille. Er wird traditionell in einer Steingutkarraffe ausgeliefert. Die Grand Olympian Reserve ist besonders vollmundig und geht mit Holznoten in eine liebliche Geschmacksrichtung.

103 ETIQUETA BLANCA 36 %



RESERVA DEL TORO 36 %



VETERANO 36 %



CONDE DE OSBORNE 40,5 %



OSBORNE

Auch Osborne geht auf einen Briten zurück. 1772 wurde die Firma von dem Engländer Thomas Osborne Mann gegründet und befindet sich auch heute noch im Besitz der Familie.

Er ließ sich in El Puerto de Santa María nieder. Osborne genießt wohl den höchsten Bekanntheitsgrad aller Hersteller. Das führt man auf eine geniale Marketing Idee aus dem Jahre 1956 zurück: der andalusische Künstler Manolo Pietro regte nämlich an, die Marke mit dem Stier „El Toro“ zu bewerben. Osborne hat als Hausstil bei allen Brandys den (erlaubten) Zusatz von getrockneten Pflaumen, deren Extrakt, von Mandeln oder anderen Nüssen eingeführt. Diese Additive kommen vor der eigentlichen Solera Reifung zum Destillat und fügen sich so harmonisch in die Brände ein. Besonderen Stellenwert hat der Conde de Osborne, der in ehemaligen Pedro Ximénez-Fässern reift.

10 GRAN RESERVA 38 %



TORRES

Dieser Brandy kommt aus dem Penedès, der bedeutenden Weinregion in Katalonien, wo wohl bereits seit dem 4. Jahrhundert v. Chr. Wein produziert wurde.

Die Familie Torres besitzt hier Weingüter und macht einen der wenigen Brandys außerhalb von Jerez. Immer noch in Familienhand wird hier, mittlerweile in der sechsten Generation, seit 1870 Wein und seit geraumer Zeit ebenso Brandy hergestellt. Drei weiße Traubensorten werden für diesen Brandy herangezogen Xarel-lo Pansal, Macabeo und Perellada, die aus drei unterschiedlichen Lagen der Weinregion stammen. Zur Lagerung wird das Solera System verwendet mit bis zu 10 Jahre alten Soleras in Fässern aus amerikanischer Weißbeiche.

ETICHETTA NERA 38 %



RISERVA - 10 JAHRE 38 %



VECCHIA ROMAGNA

Jean Bouton aus einer Brenner Familie aus der Charente kam 1820 in die Emiglia Romagna.

Die Gegend bot ebenso gute Voraussetzungen für den Weinbau wie die Charente, die Weine aus der Trebbiano Traube wuchsen hier gut. Die gleiche Traube wird in der Charente für die Cognacherstellung verwendet, dort unter dem Namen Ugni Blanc. Er „italienisierte“ seinen Namen zu Buton und gründete die Distilleria Giovanni Buton. Er produzierte auch diverse Liköre. Der Brand aus den Trebbiano Trauben wurde ab 1939 zum Vecchia Romagna, damals bereits in der charakteristischen dreieckigen Flasche. Der Etichetta Nera lagert mindestens drei Jahre – der Riserva mindestens 10 Jahre – in Limousin-Eichenfässern und wird immer noch aus der Trebbiano Traube zweifach destilliert.

ARMAGNAC



Die Geschichte des Armagnac

Im Südwesten Frankreichs in der Gascogne ist der Armagnac beheimatet. Das Land der Musketiere hat es allerdings nicht verstanden, an den Ruhm des Cognac anzuknüpfen. Armagnac ist allerdings „älter“ als Cognac. Zumindest weisen Urkunden darauf hin, dass der Armagnac eine über hundert Jahre längere Tradition hat. So wird für 1411 ein Traubenbrand aus Toulouse bezeugt, der 1461 auch überregional gehandelt wurde. Auch hier waren es wieder die Holländer, die für den Aufschwung verantwortlich waren. Der Transport aus der Gascogne war noch aufwändiger als der aus dem Cognac, die Weine hielten sich noch schlechter, so lag auch hier die Destillation nahe. Es ist weiter anzunehmen, dass die Kunst der Destillation über die Mauren und damit Spanien aufgrund der geographischen Nähe zuerst in der Gascogne ankam. Die Brände dürften zu Beginn aber recht ähnlich gewesen sein. Dies änderte sich erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Bis dahin hatte dieser Brand in Frankreich eine gewisse Reputation gewonnen und wurde als dem Cognac gleichwertig angesehen. Um 1811 herum wird zum ersten Mal die Alambique Armagnacais erwähnt - eine kontinuierliche Brennblase, die von einem M. Verdier patentiert wurde. Die Reblausplage ging auch durch die Gascogne und dezimierte die Weinberge beträchtlich. Nach dem zweiten Weltkrieg erholte sich die Produktion zunächst, allerdings wurden eher zweitklassige Brände hergestellt, die dem Ruf des Armagnac zunächst abträglich waren. Heute genießt dieses Destillat, aber unter Kennern einen mindestens ebenso guten Ruf wie Cognac, wenn nicht sogar einen Besseren, zumal auch die Produktionsmengen deutlich kleiner sind.

Die Lagen

Beim Armagnac gibt es drei Crus, die seit 1909 festgelegt sind: Bas-Armagnac, Ténarèze und Haut-Armagnac. Name, Herkunft und Herstellung sind durch die „Appellation Contrôlée“ gesetzlich geregelt. Sie liegen in den drei Departements Gers, Landes und Lot-et-Garonne; insgesamt sind rund 15.000 Hektar bepflanzt. Die Böden unterscheiden sich, Bas-Armagnac ist eher sandig und kalkig, während im Ténarèze mehr Kalk in der Tonbasis vorkommt; im Haut-Armagnac herrscht Kreide in den Hügeln vor. Obwohl „bas“ im Französischen „niedrig“ und „haut“ „hoch“ bedeuten, hat dies nichts mit der Qualität, sondern mit der Lage zu tun. Allgemein gilt sogar: Bas-Armagnac ist der Bessere.

Das Material

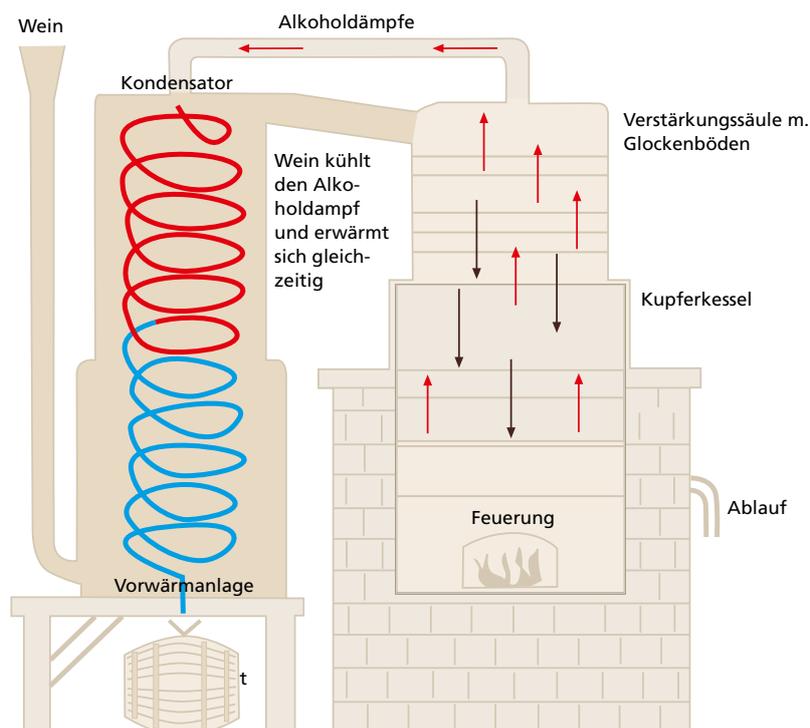
Das Armagnac Gebiet ist im Durchschnitt wärmer als die Region Cognac, so sind die Grundweine hier etwas alkoholreicher und weisen zudem einen etwas geringeren Säuregehalt auf. Zum Einsatz kommen vornehmlich die folgenden vier weißen Traubensorten: Ugni Blanc, Folle Blanche, Baco 22A (eine Hybride aus Folle Blanche und Noah) und Colombard. Weiterhin erlaubt, aber nahezu nicht verwendet, sind die (älteren) Sorten Clairette de Gascogne, Jurançon weiß, Plant de graise, Meslier Saint François sowie Mauzac weiß und Mauzac Rose.

Die Herstellung

Nach der Ernte im Herbst beginnt sofort die Destillation, die auch hier per Gesetz spätestens im darauffolgenden März (31.3.) abgeschlossen sein muß. Anders als im Cognac wird der Wein nur einmal in einem einzigen Durchgang destilliert. Dies rührt daher, dass der Grundwein erstens etwas mehr Alkohol enthält und dass traditionell in einem kontinuierlichen Verfahren in der Alambique Armagnacaise gebrannt werden. Laut Gesetz muß das Destillat zwischen 52% und 72%Vol haben, traditionell wird aber eher nur bis 60%Vol gebrannt. Der relativ niedrige Alkoholgehalt sorgt im Gegensatz für eine große Aromafülle und Aromadichte. Gut 95% aller Armagnacs werden auf diese Weise produziert. Seit den 1970er Jahren ist allerdings ebenso die zweifache Destillation analog dem Cognac gestattet. Eine Besonderheit sind zudem die Umherziehenden Brenner, die mit einer mobilen Destillieranlage zu den Weinbauern kommen und vor Ort arbeiten.

Das wasserklare Destillat wird danach in sogenannte „Pice“, also „Stücke“ gefüllt; diese Eichenholz Fässer haben in der Regel eine Kapazität von 400 Litern. Zum Einsatz kommt Eiche aus dem Limousin, dem Elsass und ein klein wenig die sogenannte „schwarze“ Eiche aus den Monlezun Wäldern der Gascogne. Für gewöhnlich kommt das Destillat zunächst für eine kurze Periode (6 Monate bis zu 2 Jahre) in frische Fässer, um dann in bereits gebrauchte umgefüllt zu werden und dort mehrere Jahre zu reifen. Armagnac benötigt in der Regel eine längere Reifezeit, als sein „großer“ Bruder der Cognac. Am Ende der Reifung findet oft auch ein „blending“ unterschiedlicher Lagen und Alterstufen statt, dieses Verfahren wird als „coupage“ bezeichnet. Anders als beim Cognac sind im Armagnac einzelne Jahrgänge eher die Regel als die Ausnahme.

Destillieranlage



Altersbezeichnung

Alter	Bezeichnung	
	derzeit	in der Zukunft vorgesehen
Älter als ein Jahr	3 Sterne	3 Sterne
Älter als vier Jahre	VSOP oder VO Extra, XO, Napoléon, Vieille Réserve	VSOP
Älter als 10 Jahre	Hors d'Âge	Hors d'Âge oder 10 Jahre, 15 Jahre, 20 Jahre
Erntejahr und mindestens 10 Jahre Reifezeit	Vintages	Vintages

Geschmacksrichtungen

Blumig = Rot

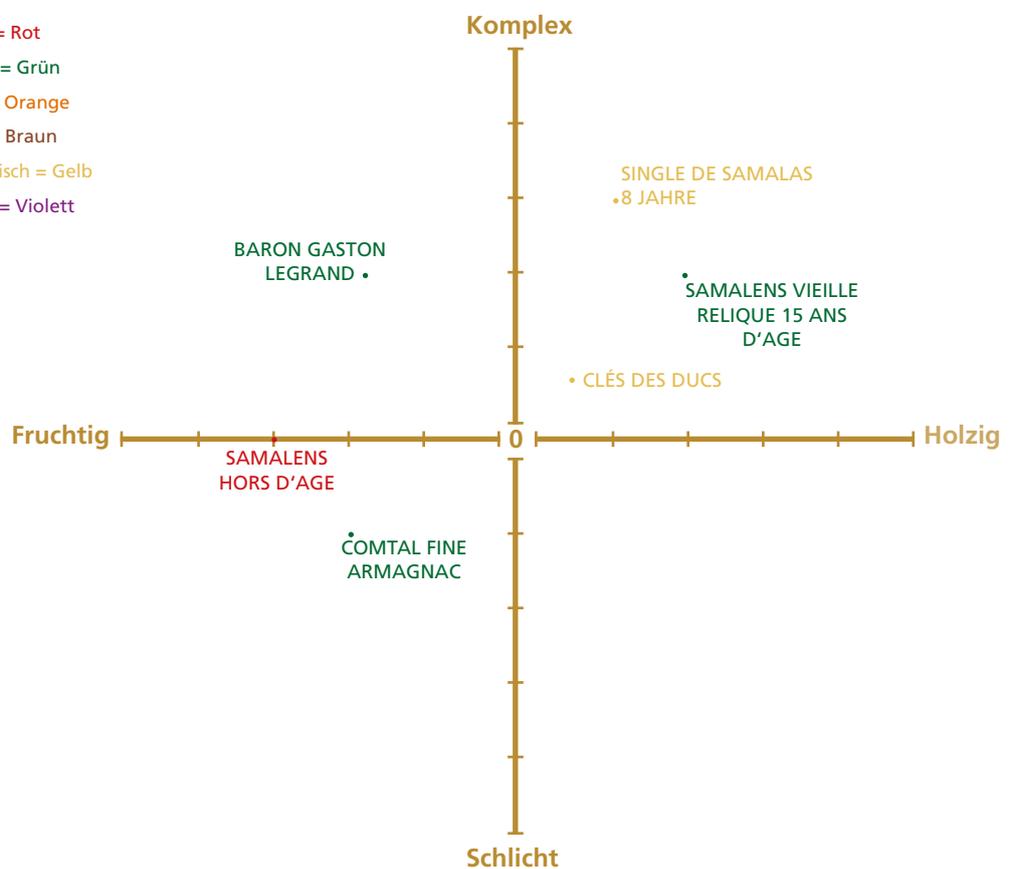
Gewürz = Grün

Sherry = Orange

Holzig = Braun

Harmonisch = Gelb

Elegant = Violett



VSOP 40 %



CLÉS DES DUCS

Clés des Ducs VSOP ist wohl der meistverkaufte Armagnac der Welt.

Er wird mind. 4 Jahre in Eichenholzfässern gereift, die für seine Bernsteinfarbe, aber auch für sein ausgewogenes, rundes Aroma und den komplexen Geschmack bei kräftigem Bouquet mit verantwortlich sind. Clés des Ducs VSOP stammt aus Panjas, dem Herzen des Bas-Armagnac. Der Vertrieb von Clés des Ducs VSOP liegt seit Februar 2011 bei der Rolf Herzberger GmbH & Co. KG, Saarbrücken.

FINE ARMAGNAC 40 %



COMTAL

Ein goldfarbener Armagnac mit charakteristischem Geschmack.

Dieser Armagnac wird aus den Trauben der Region Eauze, im Bas Armagnac, dem besten Armagnac-Gebiet, hergestellt. Produzent ist die Firma Grands Armagnacs Elusates in Eauze. Der Wein wird traditionell kontinuierlich gebrannt und lagert in zum Teil 100 Jahre alten Eichenfässern für eine Dauer von 3 bis wohl 20 Jahren.



BARON GASTON LEGRAND

Das zum Hause Guy Lhéraud gehörende Gut Baron Gaston Legrand produziert Bas-Armagnac, der nur erstklassige Gewächse ohne jeglichen Gebietsverschnitt enthält.

Bas-Armagnac, mit seinen flachen Lehm- und Sandböden, bringt einen feinen Wein hervor, der bestens zum Destillieren geeignet ist. Die Rebsorten Ugny Blanche, Baco und Colombard müssen ein Alter von wenigstens 5 Jahren erreicht haben, ehe ihre Trauben erstmals verwendet werden dürfen. Die Traubenlese findet im Oktober statt. Bei Baron G. Legrand erfolgt die Maischegärung auf natürliche Weise ohne Verwendung weiterer önologischer Stoffe. Der Grundwein, der zunächst einen hohen Säure- und einen niedrigen Alkoholgehalt aufweist, wird in kupfernen Brennblasen nach dem kontinuierlichen Verfahren nur einmal gebrannt. So sollen beim Armagnac mehr Duft- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben als beim Cognac, der nach Charenteser Methode in einer geschlossenen Brennblase zweimal gebrannt wird. Baron G. Legrand Armagnac reift in 400 Litern Eichenholzfässern, deren Holz aus den Wäldern des Gasconne und des Limousin stammt. Im Gegensatz zu den oft uralten Cognac-Fässern, die immer wieder eingesetzt werden, werden hier bei jeder Ernte neue Fässer benutzt, wodurch der Armagnac seine typische Bernsteinfarbe und sein ausgewogenes aber kräftiges Bouquet erhält.

HORS D'AGE 40 %



VIEILLE RELIQUE 15 ANS D'AGE 42 %



SINGLE DE SAMALENS 8 JAHRE 40 %



SAMALENS

Die Firma Samalens liegt in Laujuzan im Herzen des Besten Anbaugebiets Bas Armagnac und erblickte das Licht der Welt im Jahr 1882.

Gegründet hat sie Jean Samalens. Heute ist die Brennerei immer noch im Besitz der Familie. Chef derzeit ist Pierre Samalens. Die Weine für diesen Armagnac kommen aus dem kleinen Gebiet der „Grand Bas Armagnac“. Mit acht Brennblasen ist die Samalens der Platzhirsch in der Region. Vier davon sind kleine diskontinuierliche Alambiques, die 1973 installiert wurden, nachdem erst im Jahr 1972 diese Brenntechnik für Armagnac erlaubt wurde. Die anderen vier sind die klassischen Kontinuierlichen, die noch aus dem 19. Jahrhundert stammen. Der junge Bas Armagnac reift zunächst in frischen Fässern aus Eichen aus der Gascogne. In den Lagerhäusern liegen noch Brände, die aus der Ernte von 1888 stammen. Je nach Sorte sind die fertigen Armagnacs von Samalens entweder Mischungen aus beiden Brenntechniken (vornehmlich die Jüngeren) oder nur aus den für den Armagnac traditionellen kontinuierlichen Brenngeräten.

