

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **113 (1987)**

Heft 51-52

PDF erstellt am: **09.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Wer weiss, dass Cognac in Napoléon-Qualität immer rarer wird,  
macht das Beste daraus.

Und kauft die Flasche mit dem krummen Hals.



Typisch für die Charente: Ein schwarzer Pilz zeigt an, dass hier Cognac gelagert wird.

Damit das Bouquet eines Cognacs über Jahre hinweg unverändert bleibt, werden die Destillate von verschiedenen Jahrgängen zu einer Coupe komponiert. Um sich Cognac Napoléon nennen zu dürfen, muss der jüngste Bestandteil dieser Coupe mindestens 6 Jahre im Fass gealtert sein. Traurig aber wahr, dass sich in dieser Zeit ein Viertel davon in Luft auflöst. Die Cognaçais nennen diesen Verlust «part des anges» (Engelsanteil). Aber weil Cognac nur im Fass reift und sich in der Flasche nicht mehr weiterentwickelt, nehmen die *Maitres de chai* (Kellermeister) diese unfreiwillige Abgabe in Kauf. Umso mehr, als die Verdunstung auch ihre guten Seiten hat. Stoffe mit schlechtem Einfluss auf das Bouquet entweichen und die guten Aromastoffe konzentrieren sich auf weniger Flüssigkeit. Zudem übernimmt der alternde Cognac vom Holz seines Fasses neue Geschmacksstoffe und seine charakteristische Farbe. Kein Wunder, dass den *Maitres de chai* nur das beste Holz gut genug ist.

#### Ein Herz aus Eiche

Fässer, in denen einmal Cognac altern soll, dürfen nur aus Eiche gemacht sein und nur aus Eiche, die aus dem Forst von Tronçais oder aus dem Limousin kommt. Nur sie gibt dem Cognac dieses eigentümliche Bouquet, das Kenner als Herz aus Eiche bezeichnen. Die Küfer sagen, dass 70- bis 150-jährige Bäume das beste Fasholz liefern. Nach dem Fällen wird das gespaltene Holz während Jahren im Freien gelagert, damit die bitte-

ren Gerbsäuren ausgeschieden werden. Erst dann küfert man daraus in reiner Handarbeit die Cognacfässer. Die Fassbinder sind sich dabei ihrer Wichtigkeit durchaus bewusst: Ohne gute Fässer kein guter Cognac. Leider ist das beste Fasholz auch das poröseste. In 6 Jahren lässt es den Cognac besser und besser, aber auch weniger und weniger werden. Und darüber freuen sich nicht nur die Engel.

#### Ein Pilz als Wahrzeichen

Des einen Freud, des andern Leid. Während Cognac-Brenner und -Liebhaber dem verlorenen Viertel ihres Lieblingsgetränks nachtrauern, hat ihm ein Pilz seine ganze Existenz zu verdanken. Die Verdunstung schafft auf dem salpeterhaltigen Gestein der Lagerhäuser die ideale Grundlage für sein Wachstum. Seine Anwesenheit ist leicht erkennbar, weil er Mauern und Dächer schwarz verfärbt. Als Wahrzeichen einer ganzen Region lebt er ganz gut davon, dass sich so viele Menschen nur mit dem besten und ältesten Cognac zufrieden geben.

#### Im Namen des Kaisers

Nicht alle *Maitres de chai* wollen aber warten und zusehen, wie ein grosser Teil ihrer Bestände in die Luft geht. Sie füllen ihren Cognac schon nach 2 oder 4 Jahren in Flaschen ab. Für jedes dieser Alter gibt es verschiedene erlaubte Bezeichnungen, insgesamt über 170. Für den ältesten Cognac steht ein wahrhaft kaiserlicher Name:

Cognac Napoléon. Im Namen des Kaisers darf nur Cognac verkauft werden, der während mindestens 6 Jahren in Eichenfässern gealtert und gereift ist. Und weil sich während dieser langen Zeit auch die Engel kräftig bedienen, geben die meisten Cognac-Brenner schon früher auf. Wir nicht. Wir werden Ihnen immer nur den besten und ältesten Cognac anbieten. In der Flasche mit dem krummen Hals wird immer Cognac Napoléon sein.



Marmot  
Cognac Napoléon

Für die Schweiz:  
Marmot Kellerei AG, Wollerau