

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 113 (1987)
Heft: 48

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.09.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 Cognacais 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 Fassholz 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 Fassholz 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 Eichtässern 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