Objekttyp: **Advertising**

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

Band (Jahr): **115 (1989)**

Heft 49

PDF erstellt am: **02.05.2024**

**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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

Scotti

# Bis ein Cognac ins Napoléon-Alter kommt, trinkt der Himmel einen Viertel weg. Öffnen Sie die Flasche mit dem krummen Hals, und Sie wissen warum.

Obwohl der Cognac vom Wein abstammt, macht er eine andere Laufbahn. Cognac kann sich im Gegensatz zum Wein, der in der Flasche reift, nur im Fass entwickeln. Das wichtigste Merkmal für die Qualität des Cognacs ist sein Alter, und dieses richtet sich nach der im Fass verbrachten Zeit.

**Ein Lager aus Eichenholz**

Seine Einzigartigkeit verdankt der Cognac unter anderem dem Umstand, dass er nur in Eichenfässern aus dem Limousin oder dem Forst von Tronçais gelagert werden darf. Die Fassdauben werden jahrelang Wind und Wetter ausgesetzt, damit sie die überschüssigen Gerbsäuren verlieren. Diese würden den Cognac bitter machen. Je länger nun der Cognac in seinem Lager aus Eichenholz vor sich hin döst, desto mehr verbessert er sich. Durch die Poren des Holzes verflüchtigen sich Stoffe, die seinen Geschmack nachteilig beeinträchtigen. Allerdings verringert sich dabei auch die Menge im Fass – ein nicht unbeträchtlicher Anteil, den sich der Himmel holt. Die Cognaçais nennen ihn «Part des anges», zu deutsch: Engelsanteil. Dafür werden durch die Verdunstung die erwünschten Geschmackstoffe des Cognacs konzentrierter. Zudem zieht er aus dem Holz des Fasses weitere bereichernde Substanzen. Es stimmt also, dass die Engel sich als erste kräftig am Cognac bedienen. Sie geniessen, wie er besser und besser wird, aber wenn er seinen Höhepunkt erreicht hat, füllen wir den Cognac Napoléon in die Flasche mit dem krummen Hals.

**Gestrenge Sitten**

Das Gesetz wacht peinlich darüber, dass der Cognac ungestört aufwächst. Es legt genau fest, ab wann ein Destillat sich Coganc nennen und welche Titel tragen darf. Mit den Regeln, Beschränkungen und Verboten nimmt es bei der Cognac-Herstellung fast kein Ende. So müssen die Cognac-Lagerstätten von Lagern mit anderen Spirituosen durch eine öffentliche Strasse getrennt sein. Kommt ein fremder Brand über die Schwelle des Cognac-Fasslagers, wird der Cognac als angesteckt betrachtet und zu Weinbrand degradiert. Die Keller sind stets der Kontrolle durch das Bureau National Interprofessionel du Cognac unterworfen. Kein Wunder, dass es viele Cognacs nur gerade die gesetzlich vorgeschriebenen zweieinhalb Jahre im Fass aushalten und dann als V.S. respektive *** verkauft werden.

**Die Kaiserwürde**

Nur wenn sich ein Cognac über sechs Jahre lang im Fass absolut nichts zu Schulden kommen lässt, wird ihm die höchste Auszeichnung verliehen, die einem Cognac zuteil werden kann: Er darf dann den kaiserlichen Namen «Napoléon» tragen. Verantwortlich für den gesetzeskonformen Zustand des Lagers ist der «Maître de chai». Als Herr über die Vorräte obliegt es ihm auch, bei der «Mariage» verschiedene Cognacs harmonisch zu vereinigen. Unsere Kellermeister sind stolz darauf, den Cognac um des ausgewogenen Geschmackes willen auch mit 10- bis 20jährigen oder gar älteren Artgenossen aus speziellen Reserven zu vermählen. Es ist klar, dass bei so hohen Ansprüchen nur wenige Cognacs dazu berufen sind, Kaiser zu sein. In der Flasche mit dem krummen Hals ist immer Cognac Napoléon.

Für die Schweiz: Marmot Kellerei AG, Wollerau