

Cognac





- Európai szabályozás: 110/2008/EK rendelet és Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Cognac: a brandyn alapuló, de szigorúbb készítési szabályozás; csak a Cognac régióban termelt szőlőből kifarított borból készíthető (ún. földrajzi árujelző)
- Története: rómaiak által telepített szőlőterületek, a borkészítés régi hagyomány, holland hajósok hozták a lepárlás technikáját (égetett bor = „brandwijn” = brandy), filoxéra pusztítása, újratelepítés/szigorú szabályozás
- 1909-től létezik (módosításokkal) a Cognac AOC – appellation d'origine contrôlée szabályozás, ami
- definiálja a limitált Cognac régiót
 - meghatározza a használható szőlőfajtákat (a fő fajta a fehér Ugni Blanc)
 - 6 minőségi területre (terroir) osztja a Cognac régiót
 - meghatározza a lepárlási eljárást (2x-es lepárlás, egyedi alakú ún. Charentais rézüstben – kizárólag!)
 - meghatározza a lepárlási időszakot (a szüretet követő márc 31-ig be kell fejezni)
 - meghatározza az érlelési szabályokat (min. 2 év, kizárólag tölgyfahordóban)
- 6 terroir a Cognac régió belül:
- Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois ordinaires
 - Az első 3 a legértékesebb, különösen Cognac szíve, a legkisebb Borderies terroir, innen származik pl. a Martell Cordon Blue

Forgalom a világon:

ezer L-ben

Top 10 International Cognac		2021
1	Hennessy Cognac	70 672
2	Remy Martin Cognac	23 630
3	Martell Cognac	23 393
4	Courvoisier Cognac	13 968
5	D'Usse Cognac	7 386
6	Meukow Cognac	1 371
7	Salignac Cognac	1 176
8	Camus Cognac	971
9	De Luze Cognac	568
10	Braastad Cognac	561
	Others	16 241
	TOTAL	159 938

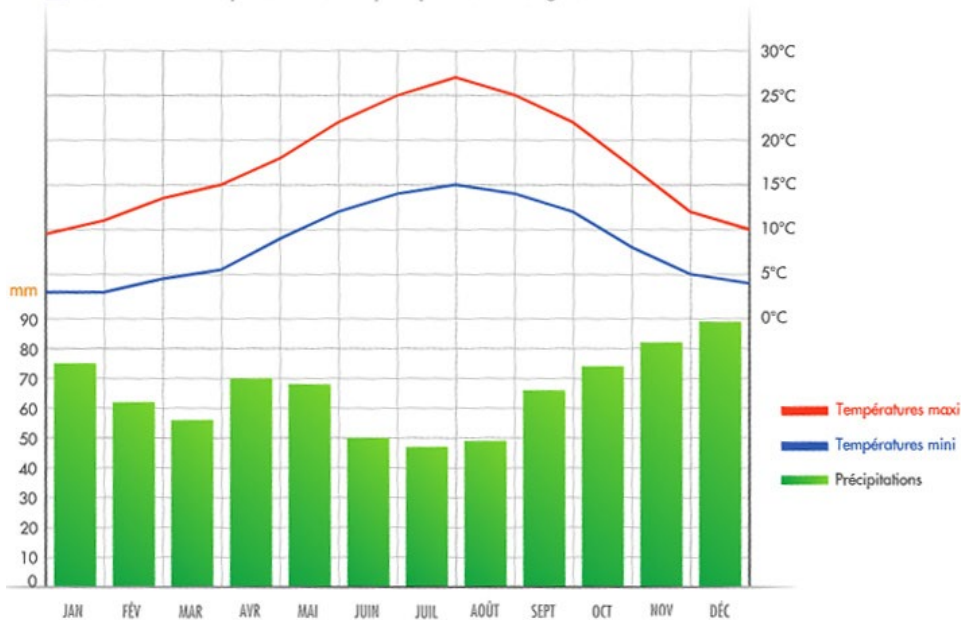
Cognac - fekvés, éghajlat

Hol van Cognac?

Franciaország atlanti-óceáni partján,
a Bordeaux-i borrhíó fölött



Normales de températures et de précipitations à Cognac



A maximum - minimum hőmérséklet és a csapadékmennyiség Cognac-ban



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité

- ➔ A Cognac-régió lényegében Charante megye (département) Charante-Maritime területén helyezkedik el, az Atlanti-óceán partjától a Massif Central hegység lábáig terjed ki
- ➔ A mérsékelt óceáni éghajlat meglehetősen homogén, szélsőséges hőmérsékletingadozás nélküli. Az óceán közelsége miatt az eső bármikor eshet az évben, bár a csapadék gyakoribb télen. Az aszály ritka, a szőlők nem szenvednek vízhiánytól.
- ➔ Az átlagos éves hőmérséklet körülbelül 13 °C, a nyár inkább hűvös, a tél enyhe.
- ➔ A hőmérséklet elegendően meleg a szőlő megfelelő éréséhez, de nem forró, hogy kiégesse

Cognac - érlelési és jelölési szabályok

➔ VS/VSOP/XO és további érlelési megjelölések (az adott házastítás legfiatalabb összetevőjét tekintve)

- "Compte 2" (minimum 2 éves érlelés a szüretet követő év április 1-től számolva): "3 Etoiles", "Sélection", "VS", "De Luxe", "Very Special" and "Millésime"
- "Compte 3" (3 év): "Supérieur", "Cuvée Supérieure" and "Qualité Supérieure"
- "Compte 4" (4 év): "V.S.O.P.", "Réserve", "Vieux", "Rare", "Royal" and "Very Superior Old Pale"
- "Compte 5" (5 év): "Vieille Réserve", "Réserve Rare" and "Réserve Royale"
- "Compte 6" (6 év): "Napoléon", "Très Vieille Réserve", "Très Vieux", "Héritage", "Très Rare", "Excellence", and "Suprême"
- "Compte 10" (10 év): "XO", "Hors d'âge", "Extra", "Ancestral", "Ancêtre", "Or", "Gold", "Impérial", "Extra Old"
- Az "XXO" és "Extra Extra Old" jelölés a minimum 14 éves érlelést kapott Cognac-oknak van fenntartva

A VS/VSOP/XO érlelésnél a 2-4-10 év a jogi minimum, a komoly Cognac-házak márkái ennél jóval tovább érleltek!

Az évek számolása mindig április 1-ével kezdődik (az adott év lejárását március 31-én be kell fejezni!)

➔ Mit jelent a „Fine” felirat?

- Gyakorlatilag semmit, az 1928-as módosítás engedte meg, azt igazolta, hogy a Cognac megfelel az AOC előírásoknak – de ha nem így lenne, nem is hívhatnák „cognac”-nak. De főképp nem utal a „Fine” felirat az érlelés hosszára

➔ Mit jelent a „Champagne” vagy „Fine Champagne” felirat?

- Csak a 2 „Champagne” Cognac régióból (Petite Champagne és Grande Champagne) származó Cognac-ok használhatják. Természetesen ez nem azonos a francia „Champagne” pezsgő régióval, csak a neve ugyanolyan



➔ Meghatározó szőlőfajta: Ugni Blanc (a teljes Cognac-terület kb. 98%-án)



➔ Más engedélyezett szőlőfajták: Colombard, Folle Blanche, Montils, Sémillon és Folignan (az utóbbi max. 10% mértékig)

Cognac (teljes termőterület 75eHa ehhez képest Eger 21eHa, Tokaj 11eHa, Villány 4,5eHa)

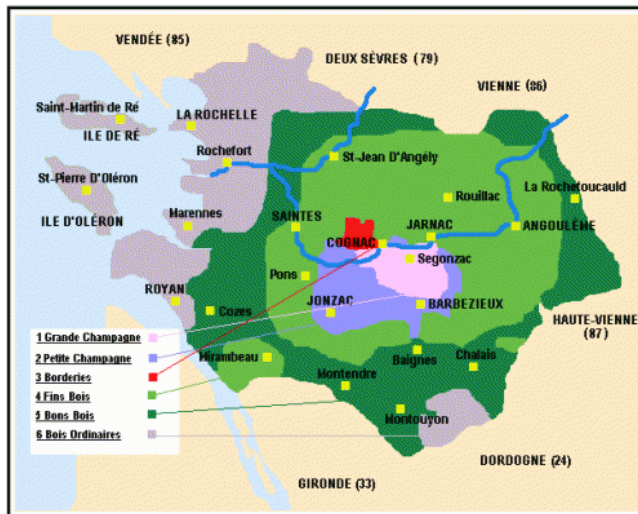
Grande Champagne

Termőterület: 13eHa

Termelés: a teljes 17%-a

Talaj: magas, akár 60% feletti mészkőtartalom; agyagtartalma biztosítja a jó vízháztartást (nyári melegben sem szárad ki)

Ízvilág: finom, könnyed Cognac, virágos illatok, hosszú érlelést tűr és igényel



Petite Champagne

Termőterület : 15eHa

Termelés: a teljes 22%-a

Talaj és Ízvilág: nagyon hasonló a Grande Champagne-hoz, de ízvilágában annak komplexitása és finomsága („finesse”) nélkül

Borderies

Termőterület : 4eHa

Termelés: a teljes 5%-a

Talaj: Kovakő (szétporladt mészkő) és agyag

Ízvilág: elegáns, virágillatok, (különösen viola-illat), érleléssel a legkiválóbb Cognac fejlődik belőle

Fins Bois

Termőterület : 31eHa

Termelés: a teljes 43%-a

Talaj: vöröses agyag, mészkő és krétakő, magas, akár 60% feletti agyagtartalom

Ízvilág: gyümölcsös, szőlőillatú, alkalmas rövidebb érlelésre

Bons Bois

Termőterület : 9eHa

Termelés: a teljes 12%-a

Talaj: homokos

Ízvilág: egyszerűbb, rövid érlelésű Cognac-ok

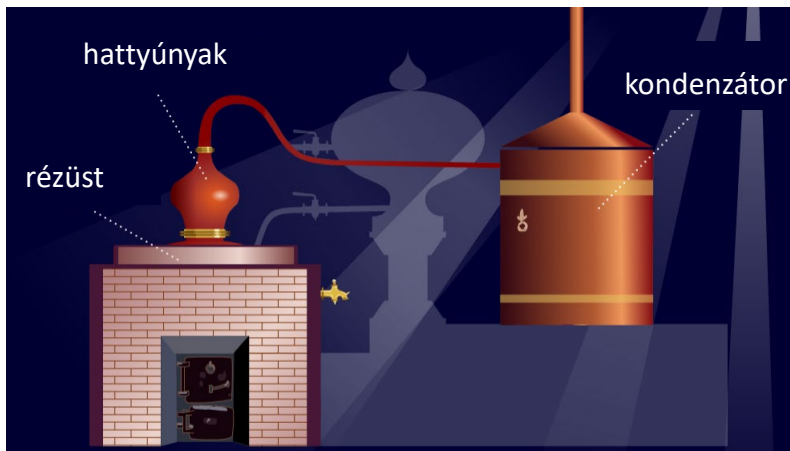
Bois Ordinaires

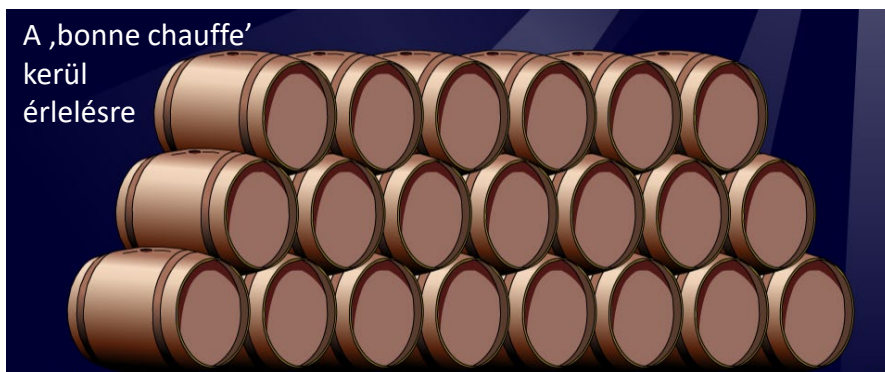
Termőterület : 1eHa

Termelés: a teljes 1%-a

Talaj: szinte teljesen homok

Ízvilág: egyszerű, tengeri (sós) beütéssel





→ Alkoholfokok

- 1. párlat: a „brouillis” = 27-32% alk.
- 2. párlat „szíve”: „bonne chauffe” = 72-73% alk.
- „Second cut” (amit még visszaadnak az 1. lepárláshoz) = 60% alk.

→ Hordóméretetek

- 270 – 450 L közöttiek

→ Cognac érlelési szakaszok

• **Extraction/kivonatolás**

A friss Cognac kivonja a hordó fájának első ízanyagait, megjelenik a vanília (a hordót kiégetik), a Cognac színe sárgulni kezd

• **Hydrolysis/(hordó) anyagbomlás**

A „Cognac megeszi a fát”, a hordó mély rétegeiből a fa anyagmolekulái beépülnek a Cognac-ba, íze mélyül, színe sötétül

• **Oxidation/oxidáció**

A hordó nyersebb aromáit felváltják a testes ízek és illatok. Megjelenik a csak Cognacra jellemző „rancio” (diós, vajas, gombás buké)

Cognac lepárlása - a Charantais still (lepárlóüst)



Nevét Charante megyéről (département) kapta, ahol a Cognac régió elhelyezkedik. Az üstöt hívják "Alambic Charentais"-nak, röviden "alambic"-nak is.

Alak: Hagymaforma üst, keskeny, hosszú hattyúnyakkal. Lassú desztillációra alkalmas, a hosszú nyakon a finom alkoholgőzök tudnak felszállni, a nehezebb alkoholrészek az üstben maradnak, ez is hozzájárul a Cognac könnyedebb ízvilágához.

Anyag: Rézből kell készülnie (mint ez egyébként szesz lepárlásnál általános).

Méret: Maximum úrtartalma 30hl lehet, amit max. 25hl alapporral lehet feltölteni.

Fűtés: Az üstöt nyílt lánggal kell fűteni, ami az üst fenekénél felforró bor "főzési hatása" következtében hozzájárul a párlat végső ízéhez.



"**Esprit de Cognac**": a szabályozás megengedi a 2x-es után egy **3. lepárlást**, melynek 80-85% alkoholtartalmú párlatát nevezik "Esprit de Cognac"-nak, ami kizárólag pezsgő (sparkling wine, Champagne) előállításánál használható technológiai alapanyag (a végső cukorfok beállítására használt "dosage" / "liqueur d'expédition" elkészítéséhez használják). "Esprit de Cognac" palackozottan, Cognac-ként nem hozható forgalomba. Létezik márka, aki palackoz ilyen fantázianévű változatot, de az is 2x-es lepárlású Cognac-ként készül, az "esprit" (lélek/szellem) csak elnevezés/márkanév!



Limousin tölgy

(kocsányos tölgy, pedunculata oak, Quercus robur)

Durva erezetű

Sok tannin, kevés ízanyag



Tronçais tölgy

(kocsánytalan tölgy, sessile oak, Quercus petraea)

Finom erezetű

Kevés tannin, sok ízanyag
(szegfűszeg, vanília, kókuszosság)



„Paradis” – A Paradicsom = a hosszan érlelt Cognac-okat üvegedényekben „demizsonokban”), zárt pinceágban tárolják



Pernod Ricard

Créateurs de convivialité



- ➔ A nagy Cognac-házak az 1800-as évekre visszamenőleg rendelkeznek készletekkel
- ➔ Ezek a cognac-ok kb. 50-60 évig hordóban érlelődtek, majd üveg demizsonokban tárolják őket, hogy minőségüket megőrizzék



- ➔ Háborúk alatt az idők készleteket (valamennyit kevésbé rejtve, elől hagyva) elfalazták, melynek titkát csak a beavatott néhány, megbízható munkatárs, családtag tudta