

COGNAC



De verspieders Josua en Kaleb met de druiventros terugkomend uit het "belofde Land".

Een Nederlander blijft altijd om cognac vragen, ook al schenkt men hem een druivenbrandewijn uit welk land dan ook. Geef mij maar een "kejakkie".

Er is echter maar één cognac of voluit gezegd: "Eau-de-vie de Cognac". Het is een stooksel van de wijn maar overal waar wijnstokken staan maakt men wel een "eau-de-vie". Maar alleen Frankrijk heeft zijn Cognac. Er zijnechter meer landen die brandewijn stoken. Duitsland heeft zijn "Weinbrand", Italië zijn "Stock", Joegoslavië zijn "Vinjak" en Rusland zijn "Kognak". Turkije was in het verleden een vooraanstaand wijnland maar met de komst van de Islam was het met de wijnbouw afgelopen, Griekenland zou best eau-de-vie gehad kunnen hebben maar de vijf eeuwen bezetting door Moslim Turken heeft geen impuls gegeven aan de wijnbouw want alcohol was taboe.

Toch kwam er in de vorige eeuw, na de Turkse overheersing, een brandewijn van Griekse oorsprong op de markt met de naam "Metaxa". Deze brandewijn heeft een eigen bouquet en karakter en onderscheidt zich door zijn licht zoete parfum van andere "eau-de-vie's".

Frankrijk is trots op zijn Cognac, die over de gehele wereld bekend is, een naam die - we zeiden het reeds - terecht en onterecht gebruikt wordt. Ook de Franse posterijen delen in die trots, want

zij gaven in 1961-1962 een serie postzegels uit die toerisme tot onderwerp hadden. De zegel met de afbeelding van "Cognac" maakte daarvan deel uit.



- HOLLANDERS

Het verhaal gaat dat gewiekste Hollanders, die met hun schepen in het gebied van de Loire-monding veel handel dreven en daar ook de wijnen van Charente kochten, de bewoners van die streek op het voortreffelijke idee brachten om de wijn ter plaatse te stoken, te distilleren en er brandewijn van te maken. Zij hadden het plan om de wijn na de zeereis weer met water te verdunnen en er weer wijn van te maken. Voor de Hollanders had het gehele distillatieproces het voordeel dat de wijnbelasting een stuk lager uitviel doordat er veel minder volume vervoerd werd en ook dat de transportkosten lager waren. Besparing van geld maakt een Hollander vindingrijk. Zo ziet U.

- DISTILLEREN EN RIJPEN

De landstreek Charente zorgt dus voor de druiven, uit het sap waarvan tenslotte na vele bewerkingen cognac geproduceerd wordt. Hoe krijgt men eigenlijk zo'n tongstrelende drank? Heel kort gezegd is distilleren een proces waarbij alcohol geconcentreerd wordt. Men laat de wijn gisten, brengt hem daarna in een distilleerketel, waarna de wijn langzaam aan de kook wordt gebracht. Nu is het de grote kunst om de wijn zodanig te verwarmen, dat alleen de alcohol en de bouquetstoffen verdampen en loskomen uit het vocht van de verwarmde wijn. De top van de ketel is een soort zwanenhals. De verdampte alcohol stijgt op uit de ketel en komt in die zwanenhals. Daarna wordt de damp door snelle afkoeling weer verdicht tot een

vloeistof met een alcoholpercentage van 30%. Dit is de eerste etappe van het proces. Hierna wordt het gehele proces nogmaals herhaald en dit levert dan een vloeistof met zo'n 70% alcohol op. Het blanke distillaat is helder als glas en scherp van smaak en daarom wordt de vloeistof opgeslagen in houten fusten om te rijpen. Het rusten in die vaten bepaalt tenslotte de kwaliteit. Want is cognac eenmaal in de fles dan verbetert de kwaliteit beslist niet meer, al wacht U ook honderd jaar. Daarom wordt er voor de fusten gezond en sterk eikenhout gebruikt.



2000 jaar wijnbouw in Midden Europa.

Extract in het hout wordt er door de cognac aan onttrokken. Dok geeft het hout zuurstof door. Kortom, hout is van groot belang voor prima cognac. Voor het kleuren van het product wordt gebrande suiker of soms wel caramel gebruikt, hetgeen ook de smaak wat minder scherp maakt.

- RAMP

In 1726 werden voor het eerst de glazen gevuld met cognac en de zegetocht over de gehele wereld begon en duurde tot in de tweede helft van de vorige eeuw. Toen begon de ellende met de druifluis, die per ongeluk Europa was binnengekomen als gezelschap van een zeeman. De druifluis is een kleine parasiet, die in de wortels van de wijnstok leeft en in staat is hele wijngaarden te vernielen. En die ramp voltrok zich in de landstreek van Cognac, de Charente. De productie liep terug tot zo'n tienduizend hectoliter bij een vraag van meer dan driehonderd

duizend hectoliter. En omdat cognac niet speciaal van Franse oorsprong moest zijn, gingen andere landen meestoken. Het werd dus een gerommel en gesjoemel tot en met.

De naam cognac dreigde tenonder te gaan maar de cognac-bazen kregen het voor elkaar dat de drank wettelijke beschermd werd wat herkomst betreft. Later werden ook regels opgesteld voor het stookproces, de druivensoorten enzovoort. En zo werd de naam Cognac gered.



Sint Vincent wordt vereerd als de patroon van de wijngaardeniers.

Dit stempel laat zien dat zijn beeld in een processie wordt megedragen.

- TOT SLOT

We willen dit verhaal besluiten met een uitspraak die we ergens lazen en van de staatsman Tallyrand afkomstig moet zijn.

- " Neem het glas in de hand en verwarm met
- " de warmte van de hand de inhoud. Draai
- " het glas enige tijd in het rond zodat
- " het bouquet vrijkomt en snuif dat op.
- " En wat doet men daarna dan, vroeg men hem.
- " Zet het glas dan weer op tafel en spreek
- " over de cognac - de godendrank.

Als U die raad opvolgt wordt U beslist niet dronken
Dat kunnen we U beslist beloven.

A. Bosman