



Ein „Santé“ zum französischen Nationalfeiertag mit Cognac, Armagnac und Calvados

Stuhr, 13.07.2022 Der 14. Juli steht in ganz Frankreich für ein großes Fest, denn der französische Nationalfeiertag jährt sich einmal mehr. Stilecht anstoßen lässt sich hierauf am besten mit den landeseigenen Spirituosen Cognac, Armagnac oder Calvados. Denn: Französischen und Franzosen sind als Genussmenschen stolz auf ihr hochprozentiges Können.

Bis heute kommt am französischen Nationalfeiertag, der jedes Jahr am 14. Juli gefeiert wird, das öffentliche Leben in Frankreich fast komplett zum Erliegen. Mit vielen landesweiten Ereignissen zelebriert das Land die Erstürmung der Bastille am 14. Juli 1789, die als Beginn der Französischen Revolution angesehen wird. Unsere Nachbarinnen und Nachbarn erweisen mit den Feierlichkeiten ihrem Ruf alle Ehre, denn sie gelten weltweit als Lebenskünstler*innen, Genießer*innen und Kenner*innen der gehobenen Lebensart. Der Begriff „Savoir-vivre“ – die Kunst, das Leben zu genießen – bringt dies auf den Punkt.

Auf ihre landeseigenen, herkunftsgeschützten und nach streng festgelegten Methoden hergestellten Premium-Spirituosen Cognac, Armagnac oder Calvados sind Französischen und Franzosen besonders stolz. Auch jenseits der Landesgrenzen sind diese unter Feinschmeckerinnen, Feinschmeckern, Gastronominnen und Gastronomen nicht mehr wegzudenken. Die Geschichte dieser hochprozentigen Edeltropfen reicht weit zurück und ist mit der französischen Lebensart aufs Engste verbunden. Pur genossen, als Aperitif oder Digestif, manchmal auf Eis oder als Cocktail: Cognac, Armagnac und Calvados gehören auf vielerlei Art zu Frankreich.

Zwei Brüder: Cognac und Armagnac

Die Anfänge von Cognac datieren auf die Mitte des 16. Jahrhunderts, während Armagnac nochmals fast 140 Jahre älter ist. Er wird daher oft als großer Bruder des Cognacs bezeichnet. Beide unterscheiden sich nicht nur in der Länge ihrer Geschichte, sondern durch verschiedene Herkunftsgebiete. Diese Gegenden zeichnen sich durch unterschiedliche Böden und Trauben aus. Unterschiedliche Traubensorten verwendet man, weil im Gebiet Armagnac auch Wein für den Verzehr produziert wird. Im Cognac ist das nicht so. Der sehr



säurehaltige Wein, auf dem die Spirituose basiert, ist nicht schmackhaft. Ein weiterer Unterschied ist die einmalige Destillation von Armagnac gegenüber der zweifachen bei Cognac.

Cognac ist weltweit bekannter und wird in deutlich größeren Mengen abgesetzt. Vergleichsweise junge Armagnac-Marken wie [Darroze](#) bergen ein großes, unentdecktes Potenzial, das auf authentischer Qualität, jahrzehntealten Abfüllungen zu fairen Preisen und unendlicher Vielfalt baut.

Geheimtipps: Cognac von Jean Luc Pasquet und Vallein Tercinier

Mit Blick auf Cognac ist eines der beiden Häuser, das Genussmenschen abseits der großen Marken kennen sollten, das von [Jean Luc Pasquet](#). Der kleine, seit 1970 existierende Familienbetrieb bewirtschaftet Weinberge mit einer Fläche von 14 Hektar und stellt seine Cognacs mit viel Passion und Traditionsbewusstsein her, seit 1995 sogar nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus. Die Abfüllungen sind von Spitzenqualität und ein Muss für Connaisseurs. Amy Pasquet, Inhaberin des Familienbetriebes, sagt:

„Französische Spirituosen verfügen über ein jahrhundertealtes Know-how, auf das sich ihre heutige neue Innovativität stützt. Es ist beeindruckend, Teil der Veränderung zu sein, die gerade stattfindet.“

Ebenso sind Cognacs von [Vallein Tercinier](#) bestens geeignet, den französischen Nationalfeiertag stilvoll zu begehen. Die Erfahrung aus fünf Generationen familiengeführter Brennerei steckt in jedem Tropfen – und das schmeckt man.

Apfel statt Traube mit Calvados von Christian Drouin

Jenseits der Weindestillate kennen sich die Franzosen auch mit Apfelbränden bestens aus. Frankreich ist für Calvados berühmt, einen traditionsreichen Edelbrand auf Apfelbasis aus der Normandie. Die Äpfel, aus denen diese Spirituose hergestellt wird, müssen aus einem gesetzlich geschützten Herkunftsgebiet stammen. Ein Beispiel ist das Haus [Christian Drouin](#), das bereits in dritter Generation Calvados produziert und mit seinen Abfüllungen bis dato über 200 Goldmedaillen gewinnen konnte.



Für den heutigen Erfolg von Calvados haben die Franzosen in ihrer Geschichte gekämpft. Besonders einschneidend war im Jahr 1713 das Untersagen der Ausfuhr dieser Spirituose. Der Legende nach wollten die Bewohner der Gegend, in der Cognac hergestellt wird, damit den Siegeszug von Calvados verhindern. Guillaume Drouin, Inhaber des Calvados-Hauses, erläutert die Umstände damaliger Zeiten etwas sarkastisch:

„Konnte man es den Franzosen dieser Epoche übelnehmen, den damaligen König Louis de XVI zu ermorden? Schließlich war er es, der ein königliches Dekret aufrechterhielt, das sein Großvater Ludwig XIV. im Jahr 1713 erlassen hatte und die Ausfuhr von Calvados untersagte. Das Dekret wurde während der Französischen Revolution im Jahr 1789 aufgehoben.“

Vive la France!

Über Kirsch Import

[Kirsch Import](#) kennt die Spirituosen-Branche seit 46 Jahren. Das Familienunternehmen aus Stuhr in der Nähe von Bremen hat sich früh auf das Premium-Segment spezialisiert. Über 4.000 hochwertige Spirituosen, darunter Deutschlands umfangreichstes Portfolio im Bereich Single Malt, verwaltet in zweiter Generation Christoph Kirsch.

Pressekontakt

Tanja Bemprechtsz

t.bemprechtsz@kirschwhisky.de | T +49 4206 305 360

Kirsch Import e.K. | Mackenstedter Str. 7 | 28816 Stuhr

Kirsch Import e.K. • Mackenstedter Str. 7 • 28816 Stuhr • www.kirschwhisky.de
Pressekontakt: Tanja Bemprechtsz • t.bemprechtsz@kirschwhisky.de
T +49 (0) 4206 305 360 M: +49 (0) 151 157 205 74

