

Weniger ist anders

Armagnac

Aus der Region Gascogne stammt ein weiterer berühmter Weinbrand, der Armagnac. Die Historie dieses Destillats reicht noch weiter zurück als jene des Cognacs. Aufzeichnungen über seine Produktion gehen sogar bis ins 15. Jahrhundert zurück. Die Produktionsfläche (ca. 15.000 Hektare) ist deutlich geringer als die des viel grösseren Cognac-Gebiets (um die 75.000 Hektare). Doch die Qualität gilt als mindestens genauso hoch, wenn auch der Name nicht so klangvoll über die Zunge rollen mag. Neben der Herkunft besteht ein wesentlicher Unterschied zum Cognac im Destillationsverfahren, das beim Armagnac in einem einzigen Brenndurchgang von statten geht. Rohbrand und Feinbrand werden demnach gemeinsam verarbeitet und mit Hilfe einer speziellen «Rektifikationskolonne» getrennt. Gereift wird der fertige Brand wiederum in Eichenfässern und was die jeweilige Dauer sowie Bezeichnung auf dem Etikett betrifft, so kann sich der Konsument gerne am Cognac orientieren. Auch das Verschneiden unterschiedlicher Lagen (Bas-Armagnac gilt als die hochwertigste) und Jahrgänge ist beiden französischen Bränden gemein. Der Armagnac hat sich jedoch eine besondere Stellung erarbeitet, was Brände aus einem einzigen Jahrgang betrifft. Diese Nische erfreut sich ungebrochener Beliebtheit – die Gelegenheit, einen flüssigen Zeitzeugen aus seinem Geburtsjahr zu verkosten, lassen sich viele Menschen eben nicht entgehen...

Wie Spitzen-Armagnac nun schmeckt und was ihn so interessant macht, darüber haben wir einen Experten zu Wort kommen lassen, den Weinhändler und Armagnac-Connaissanceur Bruno Jeggli aus Buchs.



Bruno Jeggli vertreibt seltene Brände, wie etwa die Jahrgangs-Armagnacs des Familienunternehmens Baron Gaston Legrand

Herr Jeggli, Sie verkaufen exquisite Armagnacs – wie kam es dazu? Persönliche Vorliebe oder als notwendige Ergänzung zu Ihrem Sortiment?

Natürlich ist es zunächst einmal eine persönliche Vorliebe und auch die hohe Wertschätzung gegenüber einem so edlen und hochwertigen Kulturgut. Wo findet man sonst noch in unserer Branche Produkte, die über Jahrzehnte zu grossem Genuss reifen? OK, die Whiskey-Brenner haben mächtig aufgeholt, aber Jahrgangs-Armagnacs bleiben für mich das Original. Folglich eignen sich besonders Jahrgangs-Armagnacs hervorragend, wenn es darum geht, einen ganz edlen Tropfen zu überreichen. Eine Flasche, die notabene nicht wie eine Weinflasche nach wenigen Stunden nur noch als Leergut glänzt...

Welche Geschmackswelten eröffnet für Sie ein schön gereifter Armagnac, was unterscheidet ihn von einem Cognac?

Zunächst einmal ist die Basis in punkto Geografie und Traubensorten ja sehr ähnlich. Der Unterschied entsteht bekanntlich erst, wenn es um das Destillieren geht – 1-mal beim Armagnac oder doppelte Destillation für die Cognacs. Und da beginnen sich die Geister auch zu scheiden: Ob die rustikale Machart des Armagnac oder die edlere, feine des Cognac bleibt letztlich Geschmacksache. Beide sind grosse Kulturbrände, wobei es der Armagnac mit der Möglichkeit der Jahrgangsdestillate natürlich einfacher hat, sein Alter zum Ausdruck zu bringen.

Wie kommen hochwertige Weinbrände bei Ihren Kunden an? Fragen diese gezielt danach?

Die Nachfrage nach diesen edlen Bränden ist gemessen an den zum Teil stolzen Preisen doch recht hoch. Andererseits ist es ja auch kein Produkt, das innert weniger Momente «geleert» wird.

Zu welchen Anlässen geniessen Sie einen besonderen Weinbrand?

Das sind dann eher die Momente im kleinen Kreis oder einfach allein. Dabei ist es immer wieder erstaunlich, welch unterschiedliche Geruchs- und Geschmackswelten sich beim langsamen und bewussten Geniessen dieser jahrelang gereiften Armagnacs offenbaren. Und man spürt deutlich, dass gewisse Sachen im Leben Zeit brauchen. Sei es beim Entstehen und Reifen oder eben beim Genuss.

