

# Innovatie in cognac



Cognac is traditioneel het najaarsgedistilleerd bij uitstek. Het Franse wijndistillaat uit de omgeving van de stad Cognac heeft jarenlang te kampen gehad met een wat oubollig imago, maar heeft dat in rap tempo van zich afgeschud. Zowel in uitmontering als in smaakstijl zijn door innovatieve producenten initiatieven genomen om nieuwe – zeg jongere – categorieën consumenten aan zich te binden.

Vooral in de traditionele gebruikersstreken – West-Europa en de Verenigde Staten – wordt cognac nog vaak geassocieerd met het grote ballonglas en de open haard, maar dat beeld is veranderd. Cognac leent zich uitstekend voor cocktails en longdrinks, en de pure consumptie in elegant tulpglas vindt steeds meer ingang. Om duidelijk te maken dat er een krachtige verjongingsoperatie in cognac heeft plaatsgevonden, komen vele producenten op de markt met cognacs in een nieuwe uitmontering die afreken met de gematteerde fles van weleer. Een opvallend voorbeeld stond op de stand van Francis Abécassis op de Vinexpo van dit jaar: een cognac onder de intrigerende naam ABK6 en gestoken in een strakke cilindervormige fles. "We willen het traditionele beeld van cognac doorbreken," stelde de producent, wiens naam in sms-taal geschreven wordt als ABK6. "We bieden

de consument een totaal nieuwe cognacervaring." Het nieuwe merk richt zich vooral op mannen van tussen de 25 en 40 jaar. In de merkstrategie wordt benadrukt dat ABK6 op alle plezierige momenten gedronken kan worden, puur, met ijs of in een mix. ABK6 is op drie kwaliteitsniveaus beschikbaar: VS, VSOP en XO, en is door 's lands grootste slijterijketen in het assortiment opgenomen.

## Karakter

Dat cognac bij de sigaar niet noodzakelijk tot oubolligheid hoeft te leiden, wordt gedemonstreerd door een van de grote cognachuizen, Martell. Na jarenlang wat in de schaduw van meer aan de weg timmerende collegamerken te hebben verkeerd als gevolg van de perikelen in het Seagram-concern, positioneert Martell zich nu weer duidelijk op de wereldmarkt. Daarbij worden twee nieuwe troeven ingezet: Cohiba en XO.



Bruno Lemoine, keldermeester van Martell.

Martell is in 1715 door Jean Martell opgericht en is hiermee het oudste cognachuis. Sinds de overname door Pernod Ricard is er flink geïnvesteerd in het merk, en dat maakte de Nederlandse vestiging van het Franse wereldconcern onlangs duidelijk met een unieke proeverij in de 'sigarentempel' van Hajenius in Amsterdam. Daar werden de twee nieuwe prestigecognacs van Martell gepresenteerd door keldermeester Bruno Lemoine van Martell.

Die legde om te beginnen uit wat de karaktervormende productie-elementen van Martell zijn. "Wij gebruiken verhoudingsgewijs veel wijn uit de Borderies om te distilleren; je kunt die vergelijken met wijn van merlot, die toegankelijker en fruitiger is dan cabernet sauvignon; die associeer ik dan ook meer met de Grande Champagne. Verder distilleren wij zonder 'lie', zodat de geur van verse druiven bewaard blijft. En voor de rijping gebruiken we uitsluitend vaten van eiken uit