



COGNAC
Marnier-Lapostolle
FINE CHAMPAGNE

Le Cognac MARNIER-LAPOSTOLLE est mis en bouteilles dans les chais du Château de BOURG situé au cœur des vignobles prestigieux qui produisent la FINE CHAMPAGNE. Il est garanti pur et livré sous le contrôle de l'Administration de l'Etat par Acquit ou Congé Régional.

COGNAC
Marnier-Lapostolle
CHATEAU DE BOURG

Marnier-Lapostolle

Le Cognac Marnier-Lapostolle est le produit naturel de la Charente délimitée par le Décret du 17/11/1909. Il est d'origine certifiée par l'Admⁿ des Contributions Indirectes de l'ETAT.

Fournisseur Breveté des Cours Européens

COURVOISIER
"The Brandy of Napoleon"
COGNAC

40° LE CONTENU DE CETTE BOUTEILLE COMPOSE DE COGNAC ACQUIT DU CONGE JAUNE D'OR CHOISIS PAR NOS SOINS A ASSURE A LA MARQUE COURVOISIER SA REPUTATION MONDIALE. COURVOISIER L. D. 16300 JARNAC FRANCE 0.70 l.

Fournisseur Breveté des Cours Européens

COURVOISIE
TROIS ETOILES LUXE
COGNAC

40° LE CONTENU DE CETTE BOUTEILLE COMPOSE DE COGNAC ACQUIT DU CONGE JAUNE D'OR CHOISIS PAR NOS SOINS A ASSURE A LA MARQUE COURVOISIER SA REPUTATION MONDIALE. COURVOISIER L. D. 16300 JARNAC FRANCE

Sin embargo, sería un error creer que los "Eaux-de-Vie" procedentes de una cosecha determinada son siempre los más solicitados. En efecto, la experiencia ha demostrado que, en materia de Cognacs, la mezcla de los distintos viñedos ofrece a menudo, un "bouquet", un perfume y una suavidad fascinantes. Es obra y arte del catador o Jefe de Bodega saber encontrar la combinación precisa para lograr un conjunto más armonioso, utilizando las cualidades de cada uno para sacar provecho de sus propios caracteres.

Por su experiencia, los Jefes de Bodega de las Casas de Cognac realizan sabias mezclas de "Eaux-de-Vie", llamadas "Coupes", y sólo después de realizar muchas de estas "Coupes", cada una de ellas distanciadas por largos años de añejamiento, quedará elaborado el Cognac.

COMERCIALIZACION DEL COGNAC

En el aspecto comercial, la característica esencial del Cognac es la exportación, de la cual tradicionalmente viven la ciudad de Cognac y su región.

De año en año, las ventas de Cognac progresan con regularidad, principalmente en lo que concierne a la exportación: durante el período comprendido entre 1945/1946 y el año 1963 han sido más que duplicadas estas exportaciones.

Las ventas en el extranjero reportan cada mes a la balanza comercial francesa el equivalente a 30 millones N.F. en divisas extranjeras, ingreso tanto más interesante por el hecho de ser principalmente en divisas fuertes y además absolutamente neto, ya que es obtenido sin ninguna importación previa ni subvención del Estado.

Una progresión netamente marcada ha sido observada en los Estados Unidos y en los países de la Comunidad Europea.

No es exagerado afirmar que en todos los países donde no existen barreras de aduana infranqueables, la presencia francesa queda asegurada por las grandes marcas de Cognac.

A pesar de la diversidad de "Eaux-de-Vie" producidos en Francia (Armagnac, Calvados y otros Brandys de frutas) y licores importados (Whisky, Ginebra, Vodka, etc.), los franceses permanecen fieles al Cognac y son los primeros consumidores del mundo con un promedio anual de 10 a 12 millones de botellas.

De hecho, es el nombre del fabricante el que constituye, tanto para los consumidores como para los profesionales, el mejor certificado de calidad.

Ciertas denominaciones convencionales tales como el signo * * * (que indica de 1 a 5 años de añejamiento), las iniciales V.S.O.P. u otras, se han hecho familiares a los consumidores.

Aunque la edad juega un papel primordial para la calidad, también en materia de Cognac el año de la vendimia es importante. Así vemos las siguientes iniciales :

- | | |
|-------------|--|
| V. S. O. | Very Superior Old (añejo muy superior) : 4 años. |
| V. S. O. P. | Very Superior Old Pale (añejo pálido muy superior) 5 y más años. |
| X. O. | Extra Old (extra añejo) : más de 30 años. |
| A. I. | Age Inconnu (edad desconocida). |

En cierta medida, estas indicaciones permiten elegir con más facilidad dentro de la gama de cualidades, pero no deben dar lugar a ningún equívoco.

Estas denominaciones son ya del dominio público e incluso han sido utilizadas para otros productos distintos del Cognac. No siempre designan Cognacs comparables entre sí y no ofrecen garantía a los consumidores a menos que sean respaldadas por una gran marca de Cognac.

EL COGNAC DESDE EL PUNTO DE VISTA JURIDICO

Bajo el punto de vista jurídico, la denominación "Cognac" está salvaguardada por un conjunto de leyes que por su claridad y severidad en la comprobación de su estricta aplicación, es capaz de proporcionar al consumidor de Cognac la plena seguridad en cuanto a la autenticidad del producto que bebe. Se debe elaborar un albarán o guía oficial para acompañar a los "Eaux-de-Vie" de Cognac desde el lugar de su producción, hasta el de su venta. Esta guía, expedida por el

Estado bajo su propio control es el "ACQUIT JAUNE D'OR COGNAC". Lleva obligatoriamente la mención de origen "COGNAC" y representa un certificado de autenticidad absoluta.

Después de haber instituído para el Cognac un estatuto legal y haberse creado el "ACQUIT JAUNE D'OR COGNAC", la legislación francesa le aseguró una protección eficaz; en primer lugar por la ley del 10. de Agosto de 1905 sobre la represión de fraudes, y en segundo lugar, por la ley del 6 de Mayo de 1919 referente a las denominaciones de origen.

Las denominaciones de origen de los productos vinícolas "no podrán nunca ser consideradas como productos que representan un carácter genérico y por consiguiente caer en el dominio público".

Por otra parte, en derecho internacional, la denominación de origen "COGNAC" ha sido consagrada por dos categorías de textos :

- 1o. Los convenios que unen a la vez un conjunto de países.
- 2o. Los acuerdos bilaterales que crean obligaciones entre dos países solamente.

CAPITULO VIII

GINEBRA - VODKA - RON

I. GINEBRA

La Ginebra es una bebida espirituosa con gusto a Junípero, obtenida por la destilación de Cebada germinada, Centeno y a veces también de Maiz.

TIPOS

Los dos tipos principales de Ginebra son :

- A. Ginebra Holandesa, conocida en Holanda como "JENEVER".
- B. Ginebra Inglesa.

Las palabras inglesas "GIN" y "GENEVA" vienen del término "JENEVER" que significa "JUNIPERO" (fructus Juniperi).

Aunque el invento de la destilación de Ginebra es un proceso muy antiguo y ya utilizado por los Egipcios en la fabricación de la cerveza, fueron los Holandeses quienes iniciaron en definitiva su destilación en 1575, con base en la Cebada, Lúpulos y granos de Junípero.

A. La Ginebra Holandesa

A fines del siglo XVI se encontraron las primeras destilerías de Brandys de uvas francesas en la ciudad de Schiedam. Estos Brandys fueron rechazados para transporte marítimo más allá del puerto de Schiedam por razón de los largos viajes y por no reunir condiciones favorables.

A raíz de esta experiencia, se pensó en la posibilidad de destilar alcoholes no sólomente de vinos sino también de granos; en consecuencia, se hicieron experimentos para producir alcohol de granos dañados importados de Rusia y del Levante; luego se continuó con la destilación de granos sanos, lográndose un negocio ventajoso.

El nombre de "Brandy" se remplazó poco a poco por el de "Koornwijn", término antiguo holandés que significaba "Vino preparado de granos".

Más tarde se habló de "Vino de Malta", pues era la malta el grano principal para su producción.

PRODUCCION

La base de la preparación del vino de malta es el maíz, la cebada germinada y el centeno en iguales proporciones. Sólomente la cebada recibe un tratamiento adicional.

Para hacer malta de cebada, esta debe ser limpiada y enseguida remojada en tanques de acero en forma de embudos llenos de agua, por un período aproximado de 2 a 3 días.

La cebada ablandada y húmeda se dispone en toneles de germinación en capas de 75 cms. La base de acero de estos toneles se perfora a fin de introducir aire a dichas capas.

Los granos empiezan a germinar; durante este proceso se forma en el grano de la cebada la amilasa, una enzima requerida para la obtención de alcohol.

Después de siete días se forma suficiente amilasa, los granos tienen más o menos $1\frac{1}{2}$ cms. y el embrión está a punto de salir. La cebada se ha transformado en Malta.

La Malta, junto con el Maíz y el Centeno se muelen y se mezclan con agua caliente en ollas, conformando una masa. Durante este proceso, la amilasa de la Malta transforma el almidón de los granos en azúcar maltosa.