

## Kan je cognac bewaren?

### Cognac wordt niet ouder door hem op fles te bewaren

Af en toe vinden mensen flessen die vele jaren zijn vergeten. In tegenstelling tot wat je zou denken, tellen de jaren op fles niet mee in de veroudering. De jaren op [Dame-Jeanne](#) (mandfles in het Nederlands) of op een gewone fles, tellen niet mee als we spreken over de leeftijd van de Cognac. Dat is trouwens met alle spirits zo. Je kan dus perfect een Cognac uit het jaar 1880 hebben, die in werkelijkheid slechts 5 jaar oud is. Het is zelfs zo, dat wanneer de producent heeft beslist dat de veroudering op het eiken vat voldoende is geweest, de Cognac wordt overgeheveld in 'Dame-Jeannes'. Dit is een grote glazen fles. Die flessen worden bewaard in 'het paradijs' (Le Paradis) om later te gebruiken. Sommige Dame-Jeannes staan letterlijk eeuwen in het paradijs. Elke producent heeft wel ergens zoiets staan. Het huis [Tesseron](#) heeft met ongeveer 2000 flessen de meeste, oude voorraad.



### Hoe bewaar je Cognac het best?

De regel om Cognac te bewaren geldt niet enkel voor Cognac, maar eigenlijk voor alle dranken met een hoog alcoholgehalte. We spreken dus ook over whisky, calvados, rum, armagnac, eau-de-vie... Deze hebben allemaal een alcoholpercentage van rond de 40% of meer. Bewaar de flessen zeker rechtopstaand. Als je ze plat legt zoals een fles wijn, komt de kurk in contact met het hoge percentage alcohol en dat is op termijn echt niet goed. De kurk zal beschadigd worden met een lekkende fles als gevolg. Dus: sterkedranken – en dus ook Cognac – bewaar je best rechtopstaand! Om de kurk niet te laten uitdrogen wordt er aanbevolen om de fles enkele keren per jaar voorzichtig te kantelen zodat de stop nat wordt. Dat vermijdt afbreken bij het openen. Er zijn enkele producenten, waarvan Giboin er een is, die plastic doppen gebruiken. Hier is het geen probleem. Ze kunnen ook plat vervoerd worden.

Een tweede belangrijke tip voor het bewaren van spirits, is dat de flessen best worden afgeschermd van zonlicht. Dit omdat zonlicht een negatieve invloed heeft op de inhoud van de fles. Bewaar je flessen dus in een kast of donkere kelder. Het is dus geen toeval dat in een wandkast een deel 'barkast' voorzien is. Op de foto hier boven zie je dat de dame jeannes ook in een jutte zak zijn gehuld. Ook dit dient om de drank extra te beschermen voor zonlicht.

### Wat doe ik met een open fles?

Flessen die open zijn, hoeven op zich geen probleem te zijn. Zolang het volume in de fles voldoende is, kan je een fles echt jaren bewaren. Antwoorden op de vraag: "*wat is het minimum volume in een fles?*", is erg moeilijk. Bij een normale fles zou ik zeggen: 3-4 cm van de onderkant. Bij een karaf hangt het dan weer af van het model. Basis Cognacs drink je best gewoon op als de fles bijna leeg is. Zijn het oudere, betere of duurdere flessen, dan is er wel wat meer marge. De Cognac zal voldoende aroma hebben om ook bij een kleine hoeveelheid te overleven.

Telkens we schenken komt er nieuwe lucht in de fles. Die lucht heeft geen aroma en zal zich tijdens het bewaren opnieuw vermengen met de aroma's uit de cognac. Wat eigenlijk erger is, is dat bij het schenken er ook een deel aromarijke lucht uit de fles gaat. Dat zou je kunnen vermijden door met een pipet te werken. Echter heeft nagenoeg niemand die gewoonte, ook ik niet. Is het toch een fles waar je erg van houdt, dan is het een goed idee om een tweede te kopen. Van zodra het volume over de helft is, open je de tweede fles. Wanneer ook die flink gezakt is, kan je ze bij elkaar gieten en heb je terug een fles met een mooi volume en is er geen risico op smaakverlies.

### Is een nieuwe fles beter dan een open fles?

Het eikenhouten vat waar de Cognac gedurende vele jaren in heeft gerijpt is poreus en laat lucht door. Die lucht (zuurstof) zorgt mee voor de veroudering. Dit is oxidatie en als vakterm wordt dit 'rancio' genoemd. We vinden dit weinig of niet bij jonge Cognacs. Hoe ouder, hoe meer rancio. Het is eigenlijk een extra smaak die door de natuur wordt toegevoegd.

Cognac heeft dus een 'oxidatieve opvoeding' gehad en het contact met zuurstof is dus heel normaal. Eens in de fles wordt die blootstelling aan zuurstof gestopt. Bij oude Cognacs klemmen hierdoor de aroma's in, en dat is jammer. Er wordt gezegd dat een nieuwe fles ongeveer 1 minuut moet luchten per jaar dat de Cognac oud is. Gewoon de stop er af en op tafel zetten. Voor echt heel oude cognacs kan dit tot een uur gaan. Dat is niet erg aangezien er voldoende aroma's aanwezig zijn in de fles en als bonus wordt zo de ruimte gevuld met een heerlijke geur. Eens het volume in de fles een beetje gezakt is, is het luchten niet meer nodig is.

Persoonlijk heb ik de ervaring dat de Cognac het lekkerste is op het moment dat de fles ongeveer halfleeg (of nog halfvol) is. We hebben verschillende keren de test gedaan door een nieuwe fles naast een geopende te zetten. Het verschil is soms enorm, en de nieuwe was nooit beter.

Mocht je dit experiment zelf willen doen, zorg er dan voor dat je flessen van dezelfde botteling met elkaar vergelijkt. Anders kan er sowieso verschil zijn, en dan vergelijken we appels met peren.

### Voel ik me slecht als een mooie fles op is?

Toen twintig jaar geleden begon met Cognac te drinken maakte ik wel eens de fout om een mooie fles niet op te drinken. Ik liet er een klein beetje in, en zoals je eerder in deze blog geleerd hebt is dat geen goed idee. Het is letterlijk zonde. De producent heeft met veel liefde iets mooi proberen maken en het dan slecht laten worden uit zuinigheid is echt jammer. Ik doe het alvast niet meer. Cognac is gemaakt om te drinken. Als het een mooie fles is, geniet ervan en drink ze met smaak, respect en met de juiste vrienden leeg.

