

SHARE THE SPIRIT

COGNAC!

Nach der Niederlage in der Schlacht von Waterloo wurde Napoleon auf St. Helena im Südatlantik verbannt, weit weg von der bewohnten Welt. Der Legende nach durfte Napoleon ein Luxusgut mitnehmen. Seine Wahl fiel auf mehrere Fässer Cognac Courvoisier. ●



Gewinner: Ferenc Haraszti beim Mixen der Siegerdrinks. Die Jury bestand heuer aus Rebecca Asseline, Global Brand Ambassador für Courvoisier® Cognac (2.v.l.), der in sechster Generation tätige Courvoisier Master Blender Patrice Pinet und Salvatore Calabrese, Buchautor und einer der weltweit bekanntesten und hochdekorierter Bartender.



Im Haus an der Seine wird seit 200 Jahren Cognac gemacht.

Cognac ordert, wer zu feiern versteht. Seit mehr als 200 Jahren wird Courvoisier zu besonderen Anlässen gereicht – um zu feiern, zu belohnen, zu genießen, kurz – um Momente festzuhalten, vielleicht auch um diese ein bisschen zu verzaubern. Das ist für Le Courvoisier Global Brand Ambassador Rebecca Asseline das, was Spirituosen können sollen. In Ihrem Fall verzaubert Cognac Momente der Freude, des Vergnügens oder lässt mehr Genuss zu, als ohne möglich wäre. Das Geheimnis am Zauber sind die feinen Nuancen, die Courvoisier mit in die Flasche füllt. Hat man sich einmal auf den „Geist“ eingelassen, lässt er einen nicht mehr los. Rebecca Asseline rät, „ihren“ Geist überall zu verkosten, am Meer, in den Bergen, im Wald ... an so vielen verschiedenen Orten wie möglich, an heißen wie an kalten Tagen – so eröffnet sich jedes Mal ein neuer Reiz, ein neuer Moment. Sie verspricht: „Man wird seine Kraft spüren, seine Eleganz. Rund und saftig kann man Tropenfrüchte, Pfirsich, Holznoten, Orange, Schokolade, Nuss-Aromen, Piment und Zimtrinde schmecken“.

Die Vielfalt des Cognacs wurde immer gern pur genossen, aber sie hat auch schon früh die Fantasie angeregt, um die diversen Noten zu unterstützen. Zum Beispiel einfach mit Orangensaft oder exklusiv mit Champagner. Im frühen 20. Jahrhundert, als die Kultur des Cocktails geboren wurde, war Cognac die beliebteste Spirituose der Mixer von New Orleans über New York bis London und Paris. Doch die Weinberge Frankreichs wurden 1870 von der Reblausplage zerstört. Cognac wurde rar und man begann, ihn durch amerikanischen Whisky und andere Spirituosen zu ersetzen.

Heute ist Courvoisier zurück an der Bar, denn Trendsetter greifen gern zu Cognac, und damit eine alte Tradition wieder auf. Es ist schlichtweg ein Mythos, dass Cognac nur pur getrunken werden sollte. So fragt Courvoisier auch jedes Jahr weltweit nach neuen Interpretationen, Kreativität und Wissen, um die Vielfalt von Cognac in all seinen Facetten abzubilden. Die internationale Cognac Cocktail Competition „The Toast of Paris“ wurde ins Leben gerufen und

Ende April konnte Ferenc Haraszti von der Bar Mr. Mendez aus Wien die Jury mit seinen Interpretationen überraschen. Ferenc Haraszti freute sich über seinen Sieg: „Ich bin der Überzeugung, dass wir mit Cocktails Brücken zwischen Bartendern und Gästen bauen können. Es geht um Qualität, Aufmerksamkeit für den Kunden und kleine versteckte Besonderheiten in unseren Drinks, die wir mit unserer Erfahrung entwickeln und individuell in das Glas bringen können. Courvoisier ist eine wunderbare Spirituose mit der man sich kreativ entfalten kann. Von Experten wie Patrice, Rebecca und Salvatore anerkannt zu werden ist eine große Ehre. Alle Finalisten sind unglaublich talentierte Bartender, mit außergewöhnlichen Cocktailkreationen und es war eine Riesenfreude die Bühne mit ihnen allen zu teilen!“ ●

DIE SIEGERDRINKS

by Ferenc Haraszti / Café Mendez



RIVERSIDE

3 cl Courvoisier VSOP
3 cl Junmai Ginjo Sake
1 cl Unaged Dry Apricot Brandy
1,5 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup

Zutaten shaken und in einen Keramikbecher doppelt strainen. Eiswürfel hinzufügen. Mit Bambusblatt, Zitronenzeste und getrocknetem lila Süßkartoffel garnieren. Wasserspinat-Stiel als Strohalm.



THINK TWICE

3 cl Courvoisier VSOP
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
2 dashes Peychaud's Bitters
Cascara-Cranberry Soda

Die ersten vier Zutaten shaken und in ein mit Kaffeespreu gewälztes Longdrinkglas über Eiswürfel doppelt strainen. Mit Cascara-Cranberry Soda toppen und Zitronenzeste und schwarzem Sesamcracker garnieren.