



PRESSEMITTEILUNG VOM 06.02.2008

ERFOLGREICHER ERSTER „INTERNATIONAL COGNAC SUMMIT“

Als Zentrum der Mixology hat der „1. International Cognac Summit“ Bartender aus der ganzen Welt vom 20. bis 23. Januar 2008 in der Stadt Cognac versammelt. Damit wird Cognac zur wahren Hauptstadt dieser immer professioneller werdenden Fachrichtung.

Barkeeper treten bei internationalen Cocktail-Wettbewerben gewöhnlich als „Rivalen“ auf. Der Berufsverband B.N.I.C. (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) zog es jedoch vor, seinen angesehenen Gästen eine kleine Revolution zu bieten: ein viertägiges Treffen mit Gedankenaustausch, Entdeckungen und geselligem Beisammensein. Diese Form fand bei fast 20 Mixologen Anklang, die in den berühmtesten Bars der Welt tätig sind (Hamburg, London, München, New York, Paris, Courchevel usw.).

Außer der Gelegenheit, beim Besuch von renommierten Cognac-Erzeugern den Reichtum und die Vielfalt des Cognac zu genießen, hatte der Aufenthalt auch das Ziel, die „Shaker-Könige“ gemeinsam einen neuen Cocktail auf Cognac-Basis entwickeln zu lassen.

„70% des weltweit getrunkenen Cognac wird zum Aperitif genossen. Außerdem ist die Verwendung von Cognac in Cocktails durch sein historisches Erbe legitimiert (Horse's Neck, Sidecar usw.). Leider wurde der letzte klassische Cocktail auf Cognac-Basis, der Alexander, in den 40er-Jahren kreiert. Wir glauben daher, dass es an der Zeit ist, einen neuen Cocktail zu „shakern“, und bitten die besten Mixologen darum, uns dabei den Weg zu weisen“ erläutert Jérôme Durand, Direktor Marketing & Kommunikation des BNIC.

Diese Schöpfung fand in Workshops statt, die zum Erforschen und Überlegen anregten: Es ging um die Originalität der beabsichtigten Mischungen, um Gedankenaustausch und Diskussionen mit den Kellermeistern – deren Beiträge zu den aromatischen Merkmalen des Cognac zweifellos wertvoll waren – sowie um lebhaft Debatten über den Namen des Cocktails. Gute Laune und professionelle Einstellung beherrschten die Workshops.



Am Ende des Aufenthalts stellten die Teilnehmer dieses „1. International Cognac Summit“ das Ergebnis ihrer gemeinschaftlichen Arbeit vor: „SUMMIT“, einen Cocktail auf Cognac-Basis, dem Limonade aus natürlichen Zutaten, ein paar dünne Scheibchen frischen Ingwers, Limonenschale, ein hauchdünnes Stück Gurkenschale und Eiswürfel hinzugefügt werden. Der Cocktail schmeckt frisch und hat eine schöne aromatische Vielfalt. „SUMMIT“, der sowohl feminine als auch maskuline Züge trägt, wird bestimmt viel Anklang finden und einen wichtigen Platz bei den sommerlichen Getränken einnehmen. Er erfüllt alle Voraussetzungen, um mit den bekanntesten Cocktails zu konkurrieren.

„Cognac war, ist und bleibt eine Zutat erster Wahl für die Cocktails. Er besitzt ein derart komplexes Aroma, dass die Schlichtheit der Zutaten zu einem Schlüsselfaktor des Erfolgs wird.“
Salim Khoury, The American Bar im Savoy Hotel, London.

„20 Spezialisten haben ihn gemeinsam erschaffen. Das allein ist schon eine tolle Geschichte!“
Dale DeGroff, Präsident des „Museum of the American Cocktail“.

„Der Cognac ist wieder in den Shakern zu finden.“
Stefan Gabányi, Schumann's Bar in München.

„Das war eine großartige Sache.“
Audrey Sanders, Pegu Club in New York.

„Mit dem Summit besitzen Sie einen Cocktail, der sich mit den Besten messen kann.“
Stephen Martin, Hilton Arc-de-Triomphe in Paris.

„Tatsächlich war der Cognac ursprünglich die wichtigste Spirituose für die Herstellung von Cocktails. Und jetzt arbeiten wir wieder mit Cognac, um einen neuen Cocktail zu kreieren, und führen damit eine 350 Jahre alte Tradition fort; eine Tradition, die für die nächsten 350 Jahre wieder an die erste Stelle rücken soll.“
David Wondrich, Autor und Cocktail-Historiker.

Weitere Einzelheiten auf unserer Website www.cognac.fr

Die Vielfalt der Produkte konnte den Mixologen dank der Beteiligung der folgenden Marken zur Verfügung gestellt werden:



Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, daher maßvoll genießen!