

alkohol besteht, nimmt an dieser Entwicklung nicht teil, denn der Industrialkohol muß, um für den Verschnitt des Weindestillats geeignet zu sein, in höchstem Maße mittels Rektifikation von allen Merkmalen seines Ursprungs (Fusel) befreit werden und einen ganz neutral riechenden und schmeckenden Alkohol darstellen. Würde dies nicht der Fall sein, so würden sich diese Ursprungsmerkmale sehr bald so stark bemerkbar machen, daß das Bouquet des Weindestillats darunter leidet. Absolut reiner, neutraler Alkohol wird aber zwar durch langes Lagern etwas milder im Geschmack, erlangt aber niemals ein aromatisches Bouquet.

Die deutsche Cognacfabrikation ist, infolge der natürlichen Entwicklung, jetzt darauf angewiesen, dem Publikum möglichst die gleichartige Ware zu liefern, wie sie von der Stadt Cognac versandt wird, und muß sich deshalb in erster Reihe immer auf das gleiche Rohprodukt, die Charenteweine oder die Destillate aus denselben, stützen. Trotz der herabgeminderten Qualität des französischen Cognacs blieb die deutsche Cognacindustrie nur eine Nachahmung der französischen und blieb in Abhängigkeit von den französischen Charenteweinen. Es wäre auch unter den heutigen Umständen ein Wagnis für einen Fabrikanten mit einem Cognac an den Markt zu kommen, der in seinen Geschmacks- und Bouquetstoffen von dem seither Gebräuchlichen abweiche, auch wenn es das reinste Weindestillat wäre und das natürlichste eleganteste Bouquet und feinsten Geschmack besäße, denn das Publikum würde nicht so leicht daran glauben, daß dies wirklicher Cognac, das heißt reiner, alter Weinbranntwein ist.

Infolgedessen sehen wir, daß in der deutschen Weinbrennerei von den laut Ausweis der Steuerbehörde in den Betriebsjahren 1899—1903 gebrannten 14 256 hl reinen