

Vermögen statt Verkostung

COGNAC Man kann ihn trinken oder als Anlageobjekt stehen lassen – alte Flaschen und Fässer gewinnen für Sammler an Wert

von Oliver Ristau



Eine Frage der Zeit: Cognac mit Wertsteigerungspotenzial sollte mindestens schon mal zehn Jahre im Fass gereift sein

Eine Flasche Cognac zu Weihnachten kann für Feinschmecker durchaus das richtige Geschenk sein. Sogar für Abstinenzler. Denn gute Tropfen eignen sich statt zur Verkostung ebenso als Anlageobjekt. Zumindest bei fachgemäßer Lagerung und viel Geduld. Mit altem Cognac sind Renditen von zehn Prozent pro Jahr drin, darauf weist das Schweizer Investmenthaus Splint hin.

Wichtiges Kriterium für einen Wertzuwachs bei Cognacflaschen: ein guter Name wie Courvoisier, Hennessy, Martell, Remy Martin.

Aber auch kleine Traditionsbetriebe wie Camus und Lheraud sind gefragt. Nicht minder wichtig sind die Qualitätsstufen und das Jahr der Abfüllung: 20 bis 30 Jahre sind das Minimum. In der Regel sollten die Flaschen deutlich älter sein, um wirklich Wert zu generieren.

Das Besondere am geschützten Herkunftsnamen Cognac: Er darf nur aus dem Wein von Trauben destilliert werden, die innerhalb eines 1.000 Quadratkilometer großen Territoriums im Südwesten Frankreichs gedeihen. In diesem Jahr betrug die Weinanbaufläche

im Cognac lediglich 90.000 Hektar. Die besten Gebiete dort heißen große (grande) und kleine (petite) Champagne – nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Schaumwein-Region im Nordosten des Landes.

Der Faktor Zeit

Außerdem wichtig: die Prädikate, die anzeigen, wie lange das Destillat mindestens im Fass gelegen hat. XO sollte es aus heutiger Sicht schon sein. Das bedeutet, dass der jüngste Teil der Spirituose mindestens zehn Jahre gereift ist. Die Prädika-

te VS (zwei Jahre) und VSOP (vier Jahre) zeigen kürzere Zeiten an.

Ein aus dem Wein der Region destillierter Weinbrand muss mindestens zwei Jahre im Fass liegen, bevor er als Cognac bezeichnet werden darf. Die Cognac-Häuser halten in den Kellern Fässer mit Tropfen verschiedener Jahrgänge vor, teils älter als 100 Jahre. Die unterschiedlichen Jahrgänge kombinieren die Kellermeister bei der Abfüllung und kreieren so individuelle Geschmacksnoten und Farbnuancen zwischen Bernstein und dunkelbraun (brune).

Alte Flaschen lassen sich über Auktionshäuser wie Whiskyauctioneer.com handeln. Ein Beispiel: Dort hat sich der Preis für eine 1965 abgefüllte Flasche Vallein Tercinier aus der Grande Champagne von 2015 bis heute von 230 auf über 600 britische Pfund mehr als verdoppelt.

Verdreifachung möglich

Aber es müssen nicht nur Flaschen sein, auch alte Cognac-Fässer können zur Wertanlage werden. Deren Auswahl ist für die Reifung des Cognacs ein zentraler Aspekt. Der Geschmack wird von der Herkunft – meist mehr als 150 Jahre alte Eichen aus Zentralfrankreich –, der Trocknungszeit und den Jahresringen im Holz bestimmt.

Man muss sich das Fass nicht mal in den Keller stellen. Splint Invest erwirbt Vintage-Fässer (inklusive Destillat) etwa aus den 1940er-Jahren und bietet Beteiligungen daran an. Verglichen mit gleich altem Whisky oder Weinen sei alter Cognac erschwinglicher, so Splint. Bei einem Einkaufspreis von 30.000 bis 40.000 Euro sei – verglichen mit den Preisen für Einzelflaschen – eine Verdreifachung möglich.

Was Cognacfreunde in jedem Fall beachten sollten: Derzeit leidet die Branche wegen Konsumzurückhaltung und Zöllen unter Absatzrückgängen. Unter den Trend-Spirituosens liegen eher Whisky, Rum und Gin vorn. Doch das könnte damit auch ein günstiger Einstiegszeitpunkt für einen guten Tropfen sein – zum Beispiel zu Weihnachten. ◀