

No: 705 – Menş e Adı

COGNAC

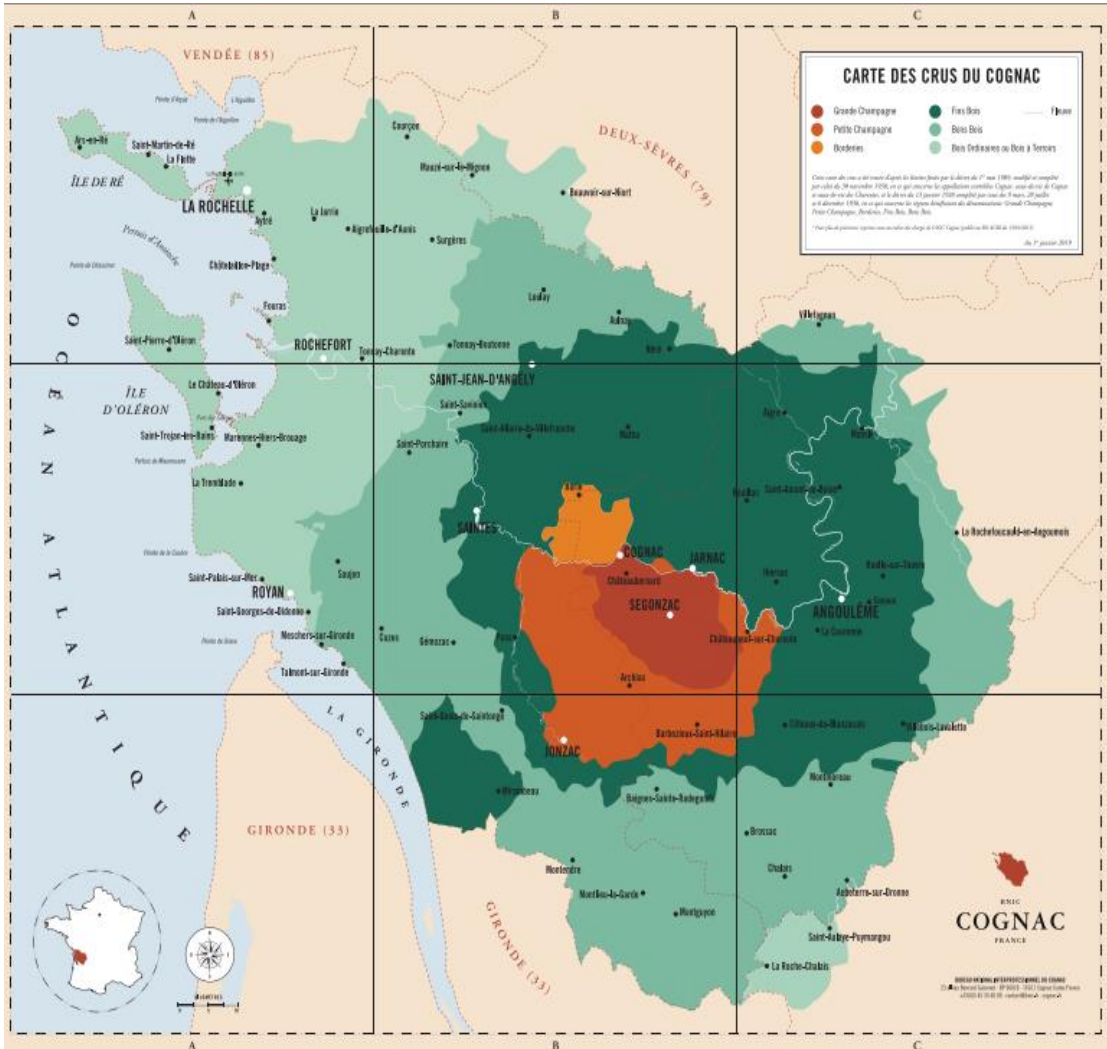
Tescil Ettiren

BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU COGNAC

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 14.02.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 705
Tescil Tarihi : 26.03.2021
Başvuru No : C2019/019
Başvuru Tarihi : 14.02.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Cognac
Ürün / Ürün Grubu : Brendi / Biralara ve diğer alkollü içkiler
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Bureau National Interprofessionnel du Cognac
Tescil Ettirenin Adresi : 23 allées Bernard Guionnet – BP 90018 – 1610 Cognac Cedex 16101
FRANSA
Coğrafi Sınır : Fransa'nın Charente-Maritime, Charente, Dordogne ve Deux-Sevres Vilayetlerini kapsayan; Atlantik Okyanusuna komşu Aquitaine (Akitanya) Havzasının kuzeyi ile sınırlı olan ve batıda Gironde (Garonne) Nehri ile Re ve Oleron Adaları, doğuda Angouleme bölgesi ile Massif Central eteklerindeki tepelere komşu olan bölge.

Bu bölgenin içinde yer alan Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fin Bois, Bon Bois ve Bois Ordinaires bağ bölgeleri, aşağıda verilen haritada gösterilmektedir.



Kullanım Biçimi : Cognac ürününün etiketinde yukarıdan aşağıya doğru sırasıyla; ürünün markası, Cognac ibaresi, üretimde kullanılan üzümün hasat edildiği bağ bölgesinin adı, bağların denetiminin yapıldığı bölgenin adı ve üreticinin adı ile adresi bulunur.

Etikette ayrıca “eaux-de-vie de Cognac” (Cognac Brendisi) veya “eaux-de-vie des Charentes” (Charentes brendisi) ibareleri yer alır. Cognac, geleneksel olarak farklı yıllanma sürelerine sahip farklı bağların üzümünün karıştırılmasıyla da elde edilebilir. “Meyvelerin fermantasyonu sonrasında çift damıtma ile elde edilen berrak alkollü brendi”yi tanımlamak üzere kullanılan ve Türkçe karşılığı “hayat suyu” olan “eaux-de-vie”, tek bir bağ bölgesinden elde ediliyorsa ve bu bağa ait tek veya birkaç üzüm çeşidinin karışımı kullanılıyorsa, “Apelasyon” ve “Contrôlée” kelimeleri arasına, bağ bölgesinin (cru) adı yazılır. Söz konusu duruma ilişkin yazım örnekleri aşağıdaki gibidir.

- “Appellation Cognac Petite Champagne Contrôlée”.
- Champagne bölgesinden (en az %50) ve Petite Champagne bölgesinden oluşan “eaux de-vie” için “Appellation Cognac Fine Champagne Contrôlée”.



Cognac, hasatı izleyen 1 Nisan tarihinden hesaplanmak üzere, meşe fıçılarda en az iki yıl yıllandırılmadan piyasaya verilmez. Yıllanma süreleri ve ürünün kalitesini gösteren tanımlar da etikette yer alabilir.

Cognac, “rancio” adı verilen yıllanma özellikleri ile tanımlanır. Yıllanmaya göre adlandırmaya esas alınan tanımlar aşağıdaki gibidir.

Sınıflar	Yıllanma süresi	Kullanılan tanımlar			
Skor 2	En az iki yıl	Selection (seleksiyon)	VS (very Special) (Çok özel)	De Luxe (Lüks)	Millesime (Bağbozumu)
Skor 3	En az üç yıl	Superior (Üstün)	Cuve superior (Üstün Cuve)	Qualite superior (Süper kalite)	
Skor 4	En az dört yıl	V.S.O.P. Very superior old pale (Çok üstün)	Reserve (Rezerv)	Vieux (Eski)	Rare, Royal (Nadir, royal)
Skor 5	En az beş yıl	Vieille Reserve (Eski rezerv)	Reserve Rare (Nadir rezerv)	Reserve Royale (Royal rezerv)	
Skor 6	En az altı yıl	Napoleon	Tres Vieille Reserve (Çok eski rezerv)	Tresvieux (Çok eski)	Heritage, Tresrare, excellence, Supreme (Nadir, miras, mükemmel, çok üstün)
Skor 10	En az on yıl	XO Extraold (Ekstra eski)	Horsd'age, extra (Ekstra, sadece Ugni Blanc üzümlerinden yapılmış)	Ancestral (Atalık)	Or, gold, imperial (Altın, emperyal)

“Eaux-de-vie”nin yaşı, meşe fıçılardaki olgunlaşma süresi ile hesaplanır. “Eaux-de-vie” cam şişeye koyulduğunda, yıllanması durur ve bu nedenle şişelenen Cognac, her zaman şişelendiği tarihteki yaşta kalır.

Vintage Cognac: Aynı yıla ait tek bağ bozumundan (vintage) elde edilen brendi (eaux-de-vie) için kullanılır. Ürün etiketinde üzümlerin hasat yılı yazılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:







Avrupa Birliği'nde 15.01.2008 tarihli ve 110/2008 sayılı Konsey Tüzüğü ile korunmakta olan Cognac; Fransa'nın Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fin Bois, Bon Bois ve Bois Ordinaires bağ bölgelerinde yetişen beyaz üzümlerden elde edilen şıranın, şarap haline gelmesinden sonra özel imbiklerde çift damıtma ile üretilen ve en az 2 yıl yıllandırılan brendidir. Brendinin hacmen alkol muhtevası % 40'tır. Rengi; 420 nm dalga boyunda 10 mm optik hatta, en az 0,1 absorbansa karşılık gelmelidir. Genç brendide çiçeksi ve meyvemsi aromalar ağırlıklıdır. Meşe ağaca ile temas ederek yıllandıkça karakteristik aromasını kazanır. Yıllandıkça tadındaki yuvarlaklık ve ağızda kalıcılık artar.

17. yüzyılın başlarında bölgede ilk kez çift damıtma işlemi yapılmaya başlanmış ve yerel şarapların çift damıtması ile "eaux-de-vie" (meyvelerin fermantasyonu sonrasında çift damıtma ile elde edilen berrak alkollü brendi) üretilmeye başlanmıştır.

Bağ alanlarının bulunduğu toprakların temel özelliği; kil ve kireçtaşı karışımı olması ve kıyı bölgelerde kumlu yapıda olmasıdır.

Üzümlerin yetiştirildiği bölge ılıman kıyı iklimine sahiptir. Yıllık ortalama sıcaklık 13°C civarında olup kışlar genellikle ılık geçer. Bölgedeki sıcaklık üzümleri olgunlaştıracak fakat yakmayacak düzeydedir. Okyanusa yakınlığı nedeniyle yılın her döneminde yağmur görülür ancak kış aylarında daha yoğundur. Yağışlar sayesinde asmalar düzenli olarak sulanmış olur.

Cognac üretiminde Ugni Blanc, Colombard, FolleBlanche, Montils, Semillon ve Folignan çeşidi üzümler kullanılmasına rağmen bağların %98'inde; asiditesi yüksek, şeker muhtevası düşük olan Ugni Blanc çeşidi üzüm yetiştirilir.

					
Ugni Blanc	Colombard	FolleBlanche	Montils	Semillon	Folignan

Üretim Metodu:

Cognac üretimi, aşağıda belirtilen aşamalardan oluşur.

- Bağ Oluşturma:** Asmaların dikimi ilkbaharda yapılır. Dikimden önce toprak sürülüp düzensizlikleri giderilerek tohum dikimi için toprak hazırlığı yapılır. İlkbaharda çıplak köklü dikim ve nadiren saksılı dikim yapılır. Nisan ayında tomurcuklar çıkar ve daha sonra salkımlar oluşur. Mayıs ayında salkımlar ayrılmaya başlar. Haziran ayında çiçeklenme başlar ve bir haftadan kısa sürer. Çiçekler minik meyvelere dönüşür. Temmuz ayında salkımlar daha da sıklaşır ve meyvelerin boyutu büyür. Ağustos ayında meyveler şeffaflaşır. Eylül ayında olgunlaşan meyveler bağ bozumuna hazır hale gelir. Bağ bozumu eylül ortası başlar ve ekim ortası sona erer. Kasım ayında yapraklar dökülmeye başlar ve sonra uyku dönemine geçer.

Yeni dikim yapılan parsellere daha fazla özen gösterilir. Sulama yapılır, yabani otlar elle ayıklanır, tavşan ve diğer kemirgenlere karşı tedbir alınır. 31 Temmuzdan önce dikilen asmalardan, en erken iki yılın dolmasından sonra hasat alınır. Ürün vermeye başlayan asmaların sulanması yasaktır. Asma anaçlarının seçimi, topraktaki kireçtaşı miktarına ve toprağın verimine göre yapılır. Toprak analizi ile toprağın sarılık hastalığına (üzüm yapraklarında sararmaya neden olan demir eksikliği) neden olma eğilimi belirlenerek hangi anacın kullanılacağına karar verilir.

Cognac üretiminde kullanılan anaçlar genellikle kireçtaşına dayanıklı olanlardır ve aşımın güçlü olmasını sağlar. RSB (Resseguier Selection Birolleau) ana asma anacıdır ve diğer bölgelerde yaygın olarak kullanılmaz.

Bir parselde önceden dikilmiş asmalar olduğu durumlarda, tekrar dikim yapmak için birkaç yıl toprak dinlendirilir. Gerekliyse, yeni dikim yapılacak parselin virüslerden etkilenmemesi için toprak dezenfekte edilebilir.

Asma omcaları 3 metre aralıklı dikilir ve “yüksek terbiye” sistemi kullanılır. Yüksek terbiye edilen asmalar don hasarını azaltır ve altındaki yabancı otların ayıklanmasını kolaylaştırır. Asmaların geniş aralıklarla dikilmesi, asma sıralarının aralara araç girişini kolaylaştırarak üretim maliyetini azaltır. Dikim; hektar başına en az 2200 asma, sıra arası en fazla 3,5 m ve asmaların arası da 1,20 m olacak şekilde yapılır. Yeni dikim alanlarının dikim yoğunluğu ise hektar başına 2200 asma olacak şekildedir.

- b) Budama: Telli terbiye veya yatay bağlamalı çift Guyot terbiyesi geleneksel budama yöntemidir. Yıllık budama şarttır ve tüm budama yöntemleri kullanılabilir. Budamadan sonra hektar başına en fazla 80.000 sürgün (filiz) kalabilir. Kısa ve yüksek kordonlar olabilir. En yaygın olarak iki budama yöntemi kullanılır. Bu yöntemler yüksek telli uzun, tutturulmamış budama yöntemi ve uzun, yatay telli budama ve göz budaması yöntemleridir. Bu yöntemler her yıl değiştirilerek uygulanabilir.

Haziran ayında yeni sürgünler kaldırılıp terbiye teline bağlanır. Daha sonra sürgünlerin uçları kırpılarak bitkiye kare şekli verilir. Sofra şarabı üreten bağlara kıyasla, burada asmalar gelişirken bağda çok az yapılacak iş vardır. Örneğin sürgünlerin inceltilmesi, yeşil hasat ve yaprak ayıklanması gerekmez. Sadece gövdeden sürgünlerin ayrılması gerekir.

Toprak-iklim koşulları, bağ terbiye yöntemi ile birlikte toprak yönetim tekniğini belirler. Toprak yüzey aletleri ile (döner çapa, tırmık, kültivatör vb) işlenir ve bu geleneksel yöntem, özellikle killi-kireçtaşı sığ topraklar gibi düşük su rezervi olan topraklarda kullanılır. Bağlar genellikle çimen ile kaplıdır. Çimen; klorofil azlığından kaynaklanan yaprak sarılığına ve kireçtaşlarının parçalanmasına neden olan toprak sürme ihtiyacını azaltır; toprak erozyonunu önler; toprağın su emiş seviyesini artırır ve kemirgenlere yiyecek sağlayan faunanın gelişimini teşvik eder. Bölgenin kireçli alt toprağı, yazın asma için su depolar. Çevre korumaya özen gösterildiğinden herbisitler sadece bağ sıralarının hemen altına uygulanır. Bağ parsellerinde birden çok yöntem (sıraların altına çimen ekmek, iki sırada bir çimenle kaplamak, diğer sırayı sürmek gibi) kullanılır. Mineral ile gübreleme yaygındır. Bu topraklardaki yüksek organik madde ve kireçtaşı seviyesi organik katkı maddesi kullanımına ihtiyaç bırakmaz.

Yıl boyu yağın yağmurlar mantar hastalıklarının (külleme, tüylü küf) oluşmasına neden olur. Ugni Blanc çeşidi üzüm, özellikle ağaç hastalıklarına ve bakteriyel nekrozlara karşı çok hassastır. Dalları gri küfe çok dirençli değildir. Flavescence dorée isimli fitoplazma hastalığı olan bağların ilaçlanması gerektirir. Cognac bağlarında bitki sağlığı ürünleri kullanımı ile ilgili belirli kısıtlamalar mevcuttur ve bu tür ürünlerin kullanımı, BNIC'in (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) kontrolü ve gözlemine tabidir. BNIC, gıda güvenliğini gözeterek bitki sağlığını koruma konusunda üzüm yetiştiricilerine ve bağcılık teknisyenlerine önerilerde bulunur ve kullanılacak ürünlerin listesini yayınlar.

- c) Hasat: Üzümlerin hasadı, eylül ayı ortalarında başlayıp ekim ayı ortasına kadar devam eder. Genelde makine ile mekanik hasat yöntemi kullanılmakla birlikte, el ile hasat yapan bağcılar da vardır. Üzümlerin toplanması, preslenmesi, hasat koşulları dâhil tüm aşamalar, nihai ürün olan brendinin bileşim ve aromasını etkiler. Oksidasyonu engellemek için üzümler toplandıktan sonra hızlıca kava getirilip sıkılır. Üzümlerin hasattan sıkım yerine getirilirken santrifüjli pompa kullanılması yasaktır.
- d) Sıkma (Presleme): Üzüm salkımları toplandıktan hemen sonra geleneksel yatay sepet preslerde veya pnömomatik preslerde sıkılır. Elde edilen meyve suyu hemen fermente edilir. Sıkım işlemi iyi yapıldığı zaman, minimum şıra kalıntısı ve düşük şıra oksidasyonu elde edilir. Bu sebeple için progresif su çıkarma işlemi yapılır. Sıkım işlemi sırasında sürekli vidalı sıkım yasaktır. Nihai ürün üzerinde belirleyici etkisi olduğundan, sıkım ve fermentasyon dikkatle izlenir. Aşırı şıra kalıntısı Cognac için arzu edilmez çünkü brendi ürününde alkol seviyesinin artmasına neden olur.
- e) Vinifikasyon: Damıtma için kullanılacak şarabın asitli olması ve düşük alkol seviyesine sahip olması gerekir. Cognac bölgesinde üretilen şaraplarda alkol seviyesi %9 civarında olduğundan şarabın aromatik özellikleri daha da yoğunlaşır ve yüksek asiditesi sayesinde şarabın doğal olarak muhafaza edilmesi mümkün olur. Damıtma aşamasında şaraplar, en az %7 en fazla da %12 alkol seviyesine sahip olmalıdır. Volatil asit muhtevası 12,25 ml/l veya daha azdır. Cognac bölgesindeki vinifikasyonun en önemli özelliği şeker ilave edilmesinin (chaptalization) ve sülfür dioksit kullanımının kesinlikle yasak olmasıdır. Fermentasyon; alkol fermentasyonu ve daha sonra malolaktik fermentasyon olmak üzere birbirini izleyen iki aşamada gerçekleşir.

Alkol fermentasyonu, *Saccharomyces cerevisiae* türü maya ile yapılır ve 4 - 8 gün sürer. Bu süre boyunca şarap üreticisi; mustimetre ile her gün ölçüm yaparak alkol fermentasyonunu izler. Şeker alkol

dönüştükçe yoğunluk artar. Bu ekzergonik reaksiyondan ortaya çıkan enerji, ortamın sıcaklığını yükseltir. Bu enerjinin bir kısmı da maya tarafından, çoğalmak için kullanılır. Alkol fermantasyonu sırasında maya popülasyonu 100 milyon hücre/ml kadardır. 30°C'nin üstünde sıcaklık maya gelişimini durdurduğundan, fermantasyon sırasında şarabın sıcaklığı gözlenmelidir. Şekerin alkole dönüşmesine paralel olarak maya, damıtma sırasında yoğunlaşan çok çeşitli uçucu bileşikler üretir ve bunlar nihai üründeki aromaları oluşturur. Mayanın neden olduğu primer uçucu bileşikler aldehitler, yüksek alkoller, yağ asidi esterleri, asetat esterleri ve yüksek alkol esterleridir. Esterler nihai ürüne (eaux-de-vie) meyvemsi (muz, armut vb) ve çiçeksi (ıhlamur çiçeği, gül, menekşe vb) aromalar kazandırır. Söz konusu uçucu bileşiklerin sentezinin kontrol edilebilmesi için optimum fermantasyon devri sağlanmalıdır. Bu sebeple ön fermantasyon aşamasında istenmeyen mikroorganizmaların oluşumunu engellemek için alkol fermantasyonuna hızlıca başlanmalı, istikrarlı bir şekilde işleme devam edilmeli ve mayanın şekeri tamamen tüketmesi sağlanmalıdır.

Şarap üreticisi; yüksek ısıya yol açacak çok hızlı (örneğin 4 gün) fermantasyondan, bakterilerin tam olarak çoğalmasına imkân vermeyen ve alkol fermantasyonunun malolaktik fermantasyonla kesişmesine neden olacak çok yavaş fermantasyondan kesinlikle kaçınılmalıdır.

Alkol fermantasyonu sırasında, fermantasyonun başlamasını hızlandırmak ve şıranın niteliğini artırmak için maya (örneğin FC9 türü) ilavesinin yapılması yaygındır. Nihai üründeki aroma yapısı, fermente edilen şıranın bileşimine bağlıdır.

Malolaktik fermantasyon malik asidin laktik bakterisi vasıtasıyla laktik aside dönüşümüdür ve bu fermantasyon kağıt kromatografisi ile kolaylıkla kontrol edilebilir. Malolaktik fermantasyonun gerçekleşmesi koşullara bağlıdır. Alkol fermantasyonundan hemen sonra başlayabilir ve beş günden az bir sürede tamamlanabilir. Bazen de alkol fermantasyonundan birkaç hafta sonra başlayıp malik asidin çözünmesi birkaç haftayı bulabilir. Nadiren de olsa bazen malolaktik fermantasyon hiç meydana gelmez ve şaraplar bu fermantasyon olmadan damıtılır. Malolaktik fermantasyonun başlaması için bakteri gelişimi fazı şarttır ve bu bakteri *Oenococcus oeni* türüne ait bakteridir. Bu bakteriler şırada mevcut olup alkol fermantasyonu tamamlandığında gelişmeye başlar. Alkol fermantasyonu bitiminde, maya hücreleri ölmeye başlar ve bakterinin çoğalmasına uygun besinleri temin edemez olur.

Alkol fermantasyonu ve malolaktik fermantasyonun birbiri ile çakışmasından kesinlikle kaçınılmalıdır. Malolaktik fermantasyon zorunlu değildir ancak nihai ürünün (eaux-de-vie) daha “yuvarlak” olmasını sağladığı ve mayanın neden olduğu asetaldehit seviyesini düşürdüğü için yapılması önerilir.

Bu işlemin yapılması, damıtılmadan önce muhafaza edilecek şarapların, mikrobiyolojik olarak daha dayanıklı olmasını sağlar.

- f) Damıtma: Alkol meyvelerde doğal olarak fruktoz ve glukoz olarak bulunan şekerin fermantasyonu sonucu oluşur ve damıtma ile üründen bulunan diğer bileşiklerden ayrıştırılır. Nihai ürün (eaux-de-vie), ürüne ana özelliğini sağlayan volatil (uçucu) maddeleri içerir. Damıtma sırasında üç önemli olay meydana gelir: volatil (uçucu) maddeler çıkar; uçucu maddeler filtrelendir (rektifikasyon) ve istenmeyen uçucu maddeler elimine edilir. Damıtma işlemi sırasında ürünün tadını etkileyen aromatik bileşikler oluşur. Damıtma alkolün (etanol) volatil (uçucu) bileşikleri çıkaran işlemidir.

Damıtma işleminde, votka ve viski üretiminde kullanılan sürekli damıtma sütünü kullanılmaz. Cognac üretiminde “repassé” olarak adlandırılan bölümler halinde çift damıtma işlemi yapılması zorunludur. Cognac üretiminin geleneksel Charentaise damıtma yöntemi; birbirini izleyen iki aşamada ısıtma (chauffes) ve Charentais damıtma aleti (imbik) kullanılarak yapılır. Çift damıtma daha aromatik brendi elde edilmesine imkan verir. Isıtma süresi, cihazın şekli gibi unsurlar ürünün kalitesini etkileyen faktörlerdir. Tamamı bakırdan yapılan Charentais imbikte üç bölüm bulunur: şarabın içine konulduğu kazan; buharları toplayıp filtre eden imbik başı; buharları yoğunlaştıran ve damıtılan sıvının sıcaklığını düzenleyen soğutma tankı ve boru sarmalı. Isı yalıtımını iyi sağlayan bakır, ürünün kalitesini artırmada katkı sağlar.

Damıtmada kullanılan imbiğin özellikleri aşağıdaki gibidir.

İlk damıtmada (1. Chauffe) distilatı elde etmek için kullanılan imbiğin maksimum kapasitesi, %5 tolerans ile 140 hl'dir. İmbiğe en fazla 120 hl şarap (%5 tolerans ile) konabilir. İkinci damıtmada (bonnechauffe) toplam imbik hacmi %5 tolerans ile en fazla 30 hl ve yüklenen hacim en fazla 25 hl kadardır.

Kazan, geleneksel ve yerleşik uygulamalara göre açık ateşte ısıtılır. Açık ateşle ısıtma sayesinde şarap, kazanın dip kısmı ile temas ettiğinde aromalar da birleşir. Cognac olarak adlandırılacak bir brendi (eaux-de-vie), şarabın toplandığı haznede 20°C’de hacmen en fazla %72,4 alkol oranına sahip olmalıdır.

Tanımlanmış bağlardan elde edilen beyaz şarap kazana konur ve kaynama noktasına getirilir. Alkol buharları açığa çıkarak imbik başlığında toplanır. Uçucu maddelerin çoğu imbik boynundan geçer. Buhar, yoğunlaşma sarmalına gelir ve burada soğuk su ile karşılaşınca yoğunlaşarak “brouillis” adı verilen bulanık bir sıvı olan distilatı oluşturur. İlk ısıtma yaklaşık 9 saat sürer. Alkol içeriği %28 - 32 olan bu sıvı, yaklaşık 13 saat sürecek olan ikinci damıtma işlemi için kazana geri gönderilir. İlk damıtmada boşaltma 13 - 15°C’de olmalıdır.

İkinci ısıtmada kazan kapasitesi 30 hl’yi ve yük hacmi 25 hl’yi (%5 toleransla) geçmemelidir. İkinci damıtmadan elde edilen distilatın ilk birkaç litresine (hacmin %1-2’lik kısmı) “ağız” (head) denir ve bu kısım yüksek alkol muhtevası (%82 – 78) nedeniyle kalan kısımdan ayrılır. İşlemin devamı “kesme” (la coupe) olarak adlandırılır ve alkol muhtevası işlem boyunca azalır. Ağız kısmı alındıktan sonra Cognac’ı oluşturacak açık berrak sıvı olan “öz kısım” (heart) elde edilir.

Öz kısımdan sonra ikinci kısım üretilir ve bu kısım bir sonraki şarap veya distilat ile tekrar damıtılır. Alkolmetre ile %60 kadar ölçüm yapıldığında ikinci kısım toplanır. Distilatın son kısmına ise “kuyruk” (tail) denir. Ağız ve ikinci kısım, bir sonraki şarap veya distilat ile tekrar damıtılır. İkinci damıtmada boşaltma 17-20°C’de yapılır. Distilatın özü (ikinci distilat) imbikten alındıktan sonra en geç bir ay içinde meşe fiçılara konur ve yıllandırma işlemi başlar.

Toplamda 24 saat kadar süren damıtma işleminin başarısı; dikkatli, sürekli ve düzenli gözlem ile damıtma ustasının tecrübesine bağlıdır. Damıtma ustalarının bir kısmının kendi damıtma tesisleri olup doğrudan satış yapar. Damıtma ustalarının çoğunluğu brendiyi Cognac üreticisi kuruluşlara (Cognac Houses) satar.

Damıtma, sadece üzümlerin yetiştiği yıla ait hasattan yapılabilir. Damıtma işlemi, hasadın yapıldığı yılı izleyen yıl en geç 31 Mart tarihine kadar tamamlanmalıdır.

- g) Yıllandırma: Brendi (eaux-de-vie) meşe ağacında ve BNIC tarafından kayıtlı bir saklama tesisinde, kesintisiz biçimde en az 2 yıl yıllandırılır. Saklama tesisinin BNIC’e kaydı zorunludur. BNIC tarafından verilen belge, ürünün yaşı ve menşeyini garantilemekte olup ihracat için de gereklidir.

Fiçılar: Cognac üretiminde geleneksel olarak Avrupa kıtasında yetişen meşe türlerinden olan sapsız meşe (sessile oak) ve saplı meşe (pedunculate) ağaçlarından yapılan fiçılar kullanılır. Bu meşe ağaçlarından yapılan fiçılar, yapıldıkları ağacın cinsine göre Cognac ürününe çeşitli aromalar verir. Fiçıların üretileceği kütükler, %15 civarında nem ihtiva edecek şekilde kurutulur veya kürlenir. Eğer kütükler uygun şekilde kurutulmamışsa, fiçılar üretildikten sonra kurumaya devam edeceğinden, fiçıların içine konan ürünün sızmasına neden olur.

Çivi kullanılmadan ve gaz geçiren ancak sıvı sızdırmayan yapıştırıcı ile üretilen fiçılar, meşe ağacının aromasının açığa çıkması için ateşe tutulur. Fiçılara konan brendi “eaux-de-vie”, fiçılarda yıllandırılır. Meşe fiçılar, uzun yıllar boyu kullanılabilir.

Meşe fiçılarda yıllanan brendinin (eaux-de-vie) aroması çok belirgin olup kendine has rengini ve tadını fiçılarda kazanır. Aromayı belirleyen faktörler; fiçının üretiminde kullanılan meşe ağacının türü, ağacın kurutulma süresi ve fiçının ateşe tutulma yoğunluğudur.

Küçük fiçılarda yıllanma daha hızlı meydana gelir. Cognac yıllandırması için en çok 350 litrelik fiçılar kullanılır.

Yıllanma Sıcaklığı: Cognac muhafaza tesisleri, yer altı mahzenleri gibi sabit sıcaklıkta tutulmaz. Uygun yıllanma sıcaklığı 7-22°C’dir. Meşe fiçılar doğal özellikleri sayesinde bu ısı dengelinin sağlanmasına da katkıda bulunur.

Mahzenlerdeki Nem Seviyesi: Üründeki alkol ve suyun buharlaşma seviyesi mahzenlerdeki nem seviyesine bağlıdır. Nispi nemin % 40-60 olan mahzende buharlaşma, toplam alkol muhtevasını pek değişmez ve sonuçta elde edilen Cognac daha sek ve daha nitelikli olur. Nem seviyesi % 90-100 kadar

olan mahzenlerdeki buharlaşma alkolü etkiler ve alkol muhtevası önemli ölçüde düşer. Bu mahzende yıllanan Cognac yumuşak ve yuvarlaktır.

Cognac piyasaya verildiğinde minimum alkol muhtevası %40 kadardır. Taze brendi (eaux-de-vie) damıtma tesisinden çıktığında alkol muhtevası 20°C'de %72,4 kadardır. Yıllanma sırasında buharlaşma, saklama koşullarına göre değişmekle beraber alkol seviyesini yıllık ortalama %2 azalmasına neden olur. Yıllanma işleminin durdurulması için Cognac çoğunlukla cam damacanalara aktarılır ve bu damacanalarda onlarca yıl hava ile temas etmeden saklanmaya devam eder. Cognac, yaklaşık 50-60 yılda kalitesinin doruk seviyesine (apogee) çıkar. Elde edilen ürünün olgunlaşma özellikleri farklılık gösterebildiğinden yıllanmanın ne zaman durdurulacağına mahzen şefi karar verir.

Cognac üretim sürecinde en önemli görev mahzen ustası (master blender) aittir. Çünkü mahzen ustası, üzüm üreticilerinden brendi (eaux-de-vie) seçerek satın alıp tüm yıllanma sürecini yönetir. Brendiyi (eaux-de-vie) fiçılara koyduktan sonra taze Cognac olacak ürünler ile daha uzun yıllanacak ürünlere karar verir ve her bir üreticinin ustası kendi özel karışımı oluşturur. Yapımında insan faktörü çok önemli olduğundan, herbir Cognac ürünü kendine özgüdür.

Aynı yıl bağbozumundan olgunlaştırılan brendi (eaux-de-vie), genellikle mühürlü fiçılarda veya ayrı "vintage" depolarda saklanır. Bir vintage depo çift anahtarla kilitlenir, anahtarlardan biri deponun sahibinde kalırken diğeri BNIC'e emanet edilir. Böylelikle piyasaya "Vintage Cognac" olarak sunulacak ürünün yıllandırılması, titizlikle izlenir.

Denetleme:

Cognac ürününün denetiminde yer alan 5 adet kurum ve kuruluşa, görevleriyle birlikte aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Certipaq: Cognac ürününün piyasaya çıkmasından önceki denetimleri yapan özel sertifikasyon kuruluşudur.
- 2- INAO (Institut National de L'Origine et de la Qualite): Fransa'nın Tarım, Gıda Ve Orman Bakanlığına bağlı, coğrafi işaretler de dâhil olmak üzere resmi kontrollerden sorumlu kamu kurumudur.
- 3- BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac): Fransız Parlamentosu tarafından kabul edilen bir yasa ile 1941 yılında kurulan BNIC; Cognac üretimi, işlemesi ve ticareti ile iştigal eden bütün kişilerin üye olmasının zorunlu olduğu; Cognac coğrafi işaretinin Fransa ve yurt dışında korunması için yasal olarak sorumluluğu bulunan tüzel kişiliktir.
- 4- DGDDI (The Direction Generale des Douanes et des Droits Indirects): Fransa'nın Ekonomi ve Maliye Bakanlığına bağlı bir kamu kurumu olup alkollü içkilerin dağıtımının ve vergilerinin denetiminden sorumludur.
- 5- DGCCRF (The Direction Generale de la Concurrence, de la Consommation et de la Repression des Fraudes): Fransa'nın Ekonomi ve Maliye Bakanlığına bağlı bir kamu kurumu olup ürün piyasaya çıktıktan sonra Fransa'da uygulanması gereken, özellikle dolandırıcılığa karşı olmak üzere tüm yasal zorunluluklar konusundaki denetimden sorumludur.

Cognac ürününün üretim ve satış sürecinde gerçekleştirilen denetimler, aşağıdaki gibidir.

- a) Üreticilerin onaylanması: Cognac üretimine başlamadan önce her üretici, coğrafi işarete ilişkin şartlar (coğrafi bölge, damıtma, donanımı vb) bakımından Certipaq tarafından incelenip onaylanır.
- b) Üretim koşullarının denetlenmesi: Certipaq; üzüm bağlarının uygunluğu, izin verilen üzüm çeşitleri, hasat, şarabın üretimi, damıtma, yıllandırma ve muhafaza, ürün özellikleri vb bütün üretim koşullarını denetler.
- c) Ürünlerin denetimi: Ürün piyasaya çıkmadan önce, tüm teknik ve yasal düzenlemelere uygunluğu bakımından denetlenir. Bu denetimler, özellikle aşağıdaki hususları kapsar.

Denetlenen özellik	Değerler- referanslar	Denetleme yöntemi
Bağların bulunduğu coğrafi bölgeler, damıtma alanları	Coğrafi alan	Belge üzerinden denetim
Damıtma tesisinin özellikleri	İmbiğin tipi, şekli ve boyutu	Belge üzerinden denetim ve/veya gözlem
İmbiğe gönderilecek şarabın laboratuvar analizi	Hacmen alkol oranı %7, hacmen maksimum toplam alkol % 12; hacmen maksimum uçucu asidite % 15, maksimum volatil asidite litrede 12,25 ml	Belge üzerinden denetim ve/veya analitik değerlendirme
Hacmen minimum toplam alkol oranı	20° C'de hacimde %72,4	Belge üzerinden denetim ve/veya analitik değerlendirme
Damıtma süresi	Hasattan sonraki yılın 31 Mart tarihinden sonra olmamalı	Belge üzerinden denetim
Minimum yıllandırma süresi	2 yıl	Belge üzerinden denetim
Şarap ürününün özellikleri		
Fiziki özellikler (renk)	420 nm dalga boyunda 10 mm optik hatta, en az 0,1 absorbands	Analiz
Organoleptik özellikler	Berraklık, koku, aroma, tat	Organoleptik değerlendirme

- d) Belgelerin denetlenmesi: Şarabın, yıllandırılmamış şarabın ve Cognac ürününün üretim ve pazarlama sırasındaki bütün hareketleri BNIC ve DGDDI tarafından denetlenir. Şarap üreticileri ve/veya Cognac tacirleri arasındaki ilişkiler ve hareketlere, gümrüklere satılan ürünlere dair bütün belgeler BNIC tarafından incelenir. DGDDI müşteriye satılan ürünlerin Cognac olduğuna ve coğrafi işareti kullanmaya uygun olduğunu onaylar.
- e) Yasal düzenlemelere uygunluğun denetlenmesi: DGCCRF; özellikle ürünün alkol miktarı, izin verilen şarap üretimi uygulamaları, şişelerin etiketlenmesi vb konularda ürünün satışa uygunluğunu denetler.
- f) Ürünün takibi: BNIC; yıl boyunca dağıtım ve pazarlama aşamalarında Cognac ürününden örnekler toplayarak organoleptik inceleme ve etiket incelemesine tabi tutar. Kalite sorunu tespit edilirse, sorunun giderilmesi için üreticiden tedbir almasını ister. Sorunun devam etmesi halinde, coğrafi işaret kullanımını engellemesini DGCRF'den talep edebilir.
- g) Cognac Sertifika Belgesi: Fransa dışına sevk edilecek Cognac ürünlerinin uygunluğunu teyit eden Cognac Sertifika Belgesi, BNIC tarafından düzenlenir.

BNIC, Fransa dışı pazarlarda Cognac ürününün denetiminden ve korunmasından sorumludur. Bu kapsamda Türkiye'de gümrük kontrolleri, sahte ürün tespiti ve ürünle ilgili şikâyet üzerine BNIC tarafından hukuki yollara başvurulur.