



ALEXANDRE GABRIEL
Vorsitzender und Inhaber, Cognac Ferrand



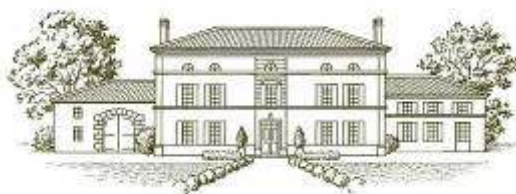
Im südlichen Burgund, nahe dem mittelalterlichen Städtchen Cluny geboren, entwickelt Alexandre Gabriel schon als Kind seine tiefe Liebe für das Landleben. Wenn Alexandre an den Wochenenden bei der Arbeit auf dem Bauernhof der Familie hilft, trägt sein Großvater und großes Vorbild Sorge dafür, dass der Enkel lernt, wie man einen Baum pflanzt, Trauben erntet, eine Kuh melkt - und vermittelt ihm damit seine Werte: „Wohlstand war für meinen Großvater allein die Fülle des Landes.“

Nach der Schule beginnt Gabriel ein Wirtschaftstudium in Lyon und geht dann als Austauschstudent in die USA, an das Macalester College, Minnesota. Er perfektioniert sein Englisch, studiert Internationale Politik und absolviert ein Praktikum beim Senator. Zurück in Frankreich schreibt er sich an der Ecole de Commerce von Paris ein und beginnt die Arbeit an einem Projekt, für das er durch ganz Frankreich reist, um kleinere Winzer zu treffen, denen er mit seiner allmählich wachsenden Expertise beim Aufbau ihres Unternehmens helfen soll. Eine dieser Reisen führt ihn ins Cognac und mitten im Herzen der Grande Champagne entdeckt Alexandre Gabriel Cognac Ferrand.

„Cognac Ferrand war eines der ältesten Cognac-Häuser und stand zu dieser Zeit nahezu still. Monsieur Ferrand besaß beachtliche Bestände edler Cognacs und eines der besten *Savoir-faire* der Region – und trotzdem verkaufte er nichts“, erklärt Gabriel. „Hier war mehr zu tun, als ich je zu hoffen gewagt hätte. Als mir Monsieur Ferrand eine Partnerschaft anbot, schlug ich sofort ein.“

Nach Rücksprache mit seinen Professoren kommt Gabriel zu dem Entschluss, dass nur ein gutes Vertriebsnetz diesem Juwel neuen Glanz verleihen konnte.

„Wenn man bedenkt, dass neunzig Prozent des heute weltweit verkauften Cognacs von nur vier großen Unternehmen produziert werden, ist es geradezu unsere Pflicht, den Cognac zu seinen Wurzeln zurück zu führen. Also stellten wir Leute ein und baten sogar den pensionierten Manager eines anderen Cognac-Hauses, uns zu helfen“, erinnert sich Gabriel. „Sie dürfen nicht vergessen, dass ich noch immer an der Handelsschule war! Als mich ein Projekt nach New York und Tokio führte, war das ein Segen für Cognac Ferrand. Wenn ich nicht an der Studienarbeit saß, tauschte ich Jeans und T-Shirt gegen Anzug und Krawatte, um potenzielle Spirituosenvertreiber zu suchen. Unser Cognac sprach für sich selbst, ich musste nur noch jemand mit dem nötigen Drive und Enthusiasmus finden!“



Nach Abschluss der Handelsschule widmet Gabriel seine gesamte Zeit Cognac Ferrand: der Destillation und Reife des unvergleichlichen Pierre Ferrand und dem Aufbau neuer Vertriebskanäle in alle Welt. Heute ist Alexandre Gabriel Vorsitzender und Mehrheitseigner des Hauses mit Hauptgeschäftssitz auf Château de Bonbonnet, einem Anwesen aus dem 18. Jahrhundert, das er der Familie Martell abkaufte. Als sein geliebter Großvater ihn auf Château de Bonbonnet besuchte, sagte er mit großer Zufriedenheit: „Das wird jetzt dein Bauernhof“ und gab ihm seine alte Weinpresse als Glücksbringer. „Er war kein Mann großer Worte“, erklärt Gabriel, „aber ich weiß, dass ich in an diesem Tag glücklich machte.“

Nachdem er soviel Zeit und Mühe in den erfolgreichen Aufbau von Cognac Ferrand investiert hat, nimmt Alexandre Gabriel das nächste Ziel in Angriff. Er will auch anderen handwerklich erzeugten Spirituosen, die für ihn ein bedeutender Teil des französischen Kulturerbes sind, neues Leben einhauchen. Wieder führt ihn sein Projekt in die abgelegensten Winkel Frankreichs. Im Calvados und Armagnac entdeckt er schließlich Erzeuger, die sein leidenschaftliches Bekenntnis zu ehrlichen Produkten mit authentischem Charakter teilen.

„Als jemand, der im Burgund aufgewachsen ist, erinnere ich mich noch sehr genau an den köstlichen Cassislikör meiner Großmutter. Ich kann ihn förmlich schmecken! Genau diesen Geschmack wollte ich erreichen. So sind die „Mathilde Liqueurs“ entstanden“, erklärt Gabriel. „Ich habe den Eindruck, dass viel zu viele Schätze der französischen Gastronomie allmählich verschwinden. Und ich möchte verhindern, dass die großen französischen Spirituosen dazu gehören!“

Als Liebhaber exquisiter Spirituosen hat Alexandre Gabriel auch eine große Leidenschaft für Gin. Das genaue Studium seiner Geschichte und Herstellungsmethoden führt ihn zu einer alten Genever-Brennerei aus dem 18. Jahrhundert in der mittelalterlichen Zitadelle von Dünkirchen (Nordfrankreich). Gabriel entdeckt eine alte Rezeptur, die er für heutige Gin-Connaissseure auffrischt und kreiert Citadelle Gin - einen handwerklich in kleinen kupfernen Brennblasen destillierten Gin mit 19 Kräuterpflanzen aus aller Welt. Kessel für Kessel wird der Gin in denselben Brennblasen gebrannt, in denen auch Cognac Pierre Ferrand entsteht (in den Monaten, in denen laut AOC-Vorschrift kein Cognac gebrannt werden darf).

“Um einen großartigen Cognac zu erzeugen braucht man zuerst exzellente Trauben. Dann destilliert man die Weine sehr behutsam in kleinen kupfernen Brennblasen und lässt den Brand viele Jahre in alten Fässern reifen. Eine Kurzfassung gibt es nicht. Es erfordert Sorgfalt und viel Geduld, außergewöhnliche Spirituosen zu bereiten. Aber es macht einen himmelweiten Unterschied und das Ergebnis schmeckt um soviel besser, dass sich die Mühe lohnt! Dieser Sorgfalt und Geduld waren wir bei Ferrand immer verpflichtet. Und wenn ich an mein eigenes Vorbild denke, dann weiß ich, dass meine Großvater sehr stolz auf das wäre, was wir aus unserem „Bauernhof“ gemacht haben.”

- Alexandre Gabriel



Mathilde
Liqueur