

IL FASCINO DEL **COGNAC**

FULVIO PICCININO

Il nome viene dalla piccola città di Cognac sulle rive della Charente. A metà '500 risale la prima produzione. Furono gli inglesi ad avviare la produzione organizzata di Cognac. Le zone di produzione tracciate nel 1938, sono sei: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois e Bois Ordinaires



ALAMBICCO CHARENTAIS CON SCALDAVINO

Cognac è una piccola e graziosa cittadina, costruita in pietra calcarea, adagiata sulle rive del fiume Charente su cui dominano le rovine delle imponenti torri del castello, costruito dai signori locali a dimostrazione della sua importanza strategica. Proprio il fiume e il calcare sono gli elementi alla base del successo di questo prodotto. Il primo è stato la principale via di comunicazione per il commercio dell'epoca, il secondo sparso in piccoli ciottoli nei campi è ancora fondamentale per la ricchezza acida e minerale dei suoi vini. Le strade poco agevoli e spesso insicure per via dei banditi non garantivano un rapido trasporto per il prezioso liquido diretto al porto di Bordeaux per essere da qui spedito alle assetate corti reali inglese e russa.

QUALCHE CENNO STORICO

La prima distillazione di cognac viene fatta risalire all'incirca all'anno 1549, mentre la coltura della vigna è decisamente più antica e risale alla fondazione dell'abbazia benedettina di Fontdouce, nel 1111.

Dopo un'iniziale successo dei vini di cognac, spediti alla corte di Francia, questi furono oscurati dal successo dei Claret di Bordeaux. Non dimentichiamo poi la Piccola Glaciazione verificatasi nel 1600 che raffreddò non poco questa parte di Francia che non riuscì più a produrre vini alcolici e strutturati

in grado di affrontare viaggi importanti. La fortificazione, il cui retaggio nella produzione del vino rimane nel *Pineau de Charente*, altra eccellenza enologica locale, divenne una pratica necessaria. Ma nel proseguo della storia a un certo punto è chiaro che conviene distillare per intero i vini acidi, di poca struttura e venderli ai commercianti olandesi che solcano i mari in cerca di alcol per alimentare la loro fiorente industria liquoristica. Sono però gli inglesi a dare l'impulso decisivo alla produzione di *Cognac*.

Sono i primi ad accorgersi delle potenzialità di invecchiamento di questo prodotto assaggiando le botti trasportate nelle stive delle navi. Il distillato guadagna in complessità e in struttura mantenendo grande finezza ed eleganza. Molte famiglie si trasferiscono *in loco* come dimostrano i nomi di retaggio inglese di alcune grandi maison come *Hine*, *Martell* e *Martin*.

La distillazione si diffonde nella regione, ma con differenze organolettiche importanti, tanto che già nel 1874 esiste una proposta per suddividere l'area in "cru", ovvero sottozone con caratteristiche di profumi e sapori ben precise.

La qualità costante del prodotto è un elemento determinante per il mercato e questa caratteristica è fortemente voluta dagli inglesi per due ragioni. Questo popolo, grande commerciante e consumatore di vini, era poco avvezzo agli sbalzi qualitativi stagionali dei prodotti; inoltre, mal sopportava la loro carenza per un'annata infelice. Per gli inglesi, la continuità (di prezzo e di prodotto) era l'elemento essenziale per il successo di un prodotto. Nel caso del *Cognac* si ricorse all'arte del *blending*, come già accadeva per il whisky con un *maitre de chais* in grado di assicurare la miscela perfetta.

Nel 1909 fu stilato un disciplinare di produzione contenente, fra i primi del suo genere, le aree precise autorizzate, delimitate fra la *Charente* e la

Charente Maritime, le specifiche delle materie prime, i metodi produttivi da seguire e l'invecchiamento minimo prima della commercializzazione. I vitigni per la produzione del *Cognac* sono esclusivamente a bacca bianca, il principale è l'*Ugni Blanc*, esteso per il 90% della superficie vitata.

Questo vitigno è un clone del nostro Trebbiano, impiantato in Francia dopo l'avvento della fillossera, per le sue capacità di resistere bene alle malattie e agli attacchi fungini. Seguono con il restante 10% *Folle Blanche*, *Montil* e *Colombard*, vitigni ben più diffusi prima della devastazione di fine '800.

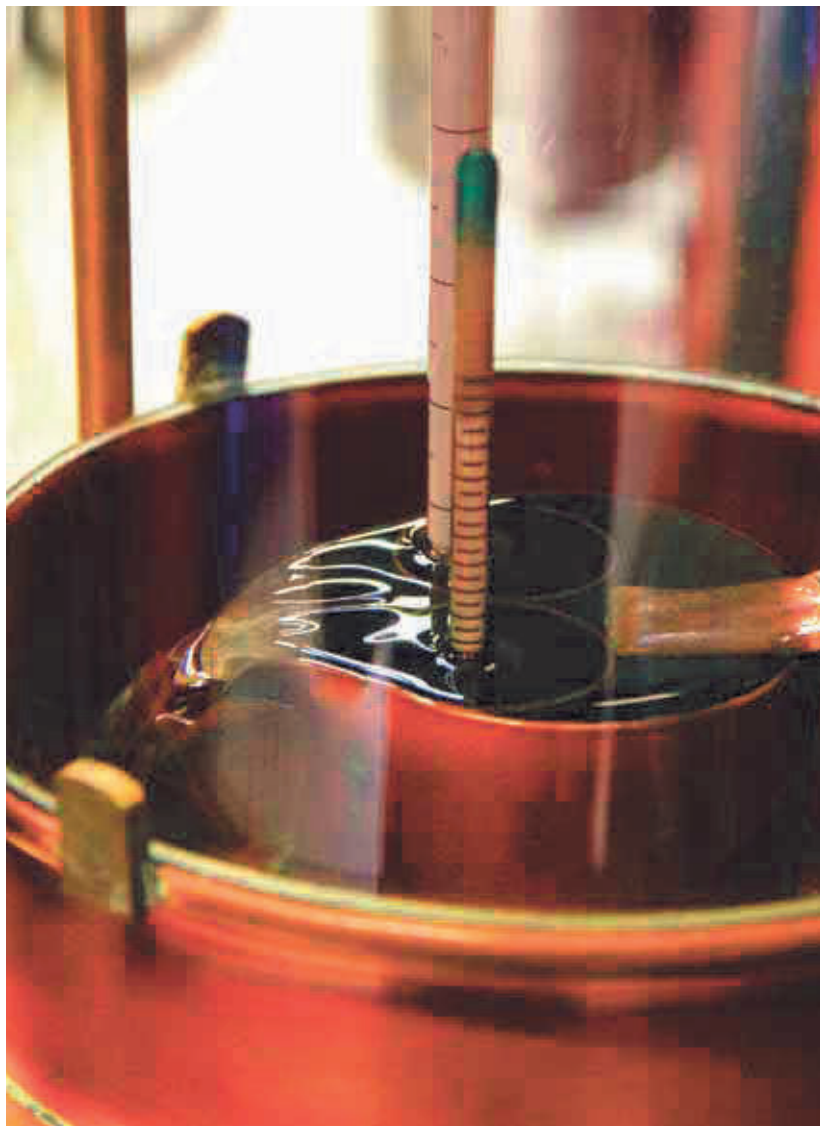
I CAPISALDI DEL DISCIPLINARE

Le zone di produzione del *Cognac*, tracciate nel 1938, sono: *Grande Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bons Bois* e *Bois Ordinaires*.

Queste sei zone sono disposte a cerchi concentrici attorno alle cittadine di *Cognac* e *Jarnac*.

La distinzione e la separazione in zone nasce dall'analisi, fondamentale per il carattere del vino, della composizione del terreno della *Charente*, la cui caratteristica generale è il contenuto di calcare e argilla.

Il calcare mostra sorprendenti ana-



LA DISTILLAZIONE



BATTERIA DI ALAMBICCHI

logie con quello di *Champagne*, altra area vocata alla produzione di vini dalla spiccata acidità e decisa mineralità. L'argilla è di origine vulcanica, ricca di ferro e di minerali, molto ricercata per la produzione dei vini rossi da invecchiamento.

La suddivisione pertanto tiene conto dei due componenti in grado di influenzare l'acidità, la sapidità e la grassezza dei vini.

La prima mappatura del terreno fu eseguita nel 1850 da *Henri Coquand*, che dimostrò una correlazione evidente fra la qualità dell'acquavite e la composizione minerale del suolo. Questa mappatura sarà poi ufficializzata nel disciplinare del 1909. Nella zona dei *Bois* ci sono terreni maggiormente argillosi misti a sabbia, meno adatti alla produzione dei vini bianchi, poiché un eccesso di nutrienti ferrosi li rende troppo "grassi". Unica eccezione è *Fins Bois*, usata da alcune maison in assemblaggi di acquaviti giovani, VS o VSOP, molto fruttate e floreali.

Grande e *Petite Champagne*, le più ricche di calcare, danno acquaviti diverse a livello organolettico, più floreali le prime, più fruttate le se-

conde, ma - cosa più importante - entrambe hanno grande longevità. L'unione dei due cru principali della *Champagne*, (percentuale minima di *Grand* pari al 50%) origina un *blend* il cui nome in etichetta è minima *Fine Champagne*. I distillati provenienti dalla piccola *Borderies* hanno aromi floreali, buon corpo e buone capacità d'invecchiamento, ideali per tagli con le due aree precedenti.

LE FASI DEL METODO PRODUTTIVO

La vendemmia inizia a settembre, quando la maturazione del grappolo non è ancora completa. Un eccesso di zucchero nell'acino aumenterebbe la gradazione alcolica del vino, rendendo l'acquavite troppo eterea. Il vino ideale deve essere intorno ai 9, massimo 10 gradi e se prima questo non era un problema, in virtù delle copiose piogge che caratterizzavano l'area della *Charente*, oggi con i mutamenti climatici le vendemmie sono sempre più anticipate. In vinificazione non sono ammessi solfiti e neppure in conservazione. Pertanto, le successive operazioni di

distillazione devono essere assolutamente veloci. Per catturare al meglio i profumi del mosto la distillazione parte ufficialmente il 1° novembre e termina il 31 marzo dell'anno successivo. L'alambicco *Charentais* prende il nome dalla regione *Charente*, dove fu perfezionato dai laboriosi abitanti.

La principale caratteristica è di essere di piccole dimensioni per meglio tutelare la preziosa materia prima. Con la prima distillazione, al netto delle teste e delle code, si ottiene un liquido la cui gradazione varia da 29 a 34 gradi e viene chiamato "*brouillis*". La seconda distillazione porta una gradazione variabile da 65 a 72 ed è chiamata "*bonne chauffe*" ed è circa il 6% della massa iniziale.

L'INVECCHIAMENTO

Il *Cognac* deve affinare almeno 30 mesi. L'invecchiamento, detto "*Compte d'age*", inizia il 1° aprile, il giorno dopo la chiusura della campagna di distillazione. Questa data è detta "*Compte 0*". Il primo anno di invecchiamento termina il 1° aprile successivo e si chiama "*Compte 1*". Il secondo, dopo il quale è possibile procedere all'imbottigliamento, "*Compte 2*".

VS - "Very Superior"

Tradotto: "Molto Superiore". Questo prodotto rappresenta l'*entry level* nel mondo del *Cognac*. Le acquaviti che lo compongono hanno almeno 25 mesi di botte. Si può integrare con piccole percentuali di acquavite con altri tipi di invecchiamento, ma per la classificazione farà fede l'uso della botte più giovane. Tranne alcuni casi, il distillato non ha ancora le caratteristiche di morbidezza tipiche del *Cognac* e rappresenta un buon compromesso per l'avvicinamento alla degustazione del distillato a prezzo abbordabile. Il vino è ancora molto evidente al naso e c'è una forte note eterea. In questo caso si aggiunge acqua per diluire il grado alcolico,

che non ha tempo di diminuire naturalmente con la famosa “parte degli angeli” ovvero l'evaporazione dello spirito dalla botte.

VSOP - Very Superior Old Pale
Tradotto in “Molto Superiore Vecchio Ambrato”.

La botte più giovane utilizzata ha quattro anni e mezzo d'invecchiamento. Anche in questo caso per la classificazione fa fede la botte più giovane. Questo prodotto rappresenta, di solito, un buon compromesso fra terziarizzazione e sentori di materia prima. Ha maggiore morbidezza e comincia a esprimere in bocca la complessità e la setosità tipica del *Cognac*.



BOTTI PER L'INVECCHIAMENTO IN MAGAZZINO VENTILATO



L'EAU DE VIE APPENA USCITA DALL'ALAMBICCO

XO - “Extra Old” Tradotto in “Extra vecchio”.

La botte più giovane ha sei anni e mezzo d'invecchiamento. L'XO, di solito, può contenere – negli assemblaggi più prestigiosi – distillati invecchiati anche 60 anni. La materia prima cede il passo ai profumi terziari del legno, l'eleganza e la finezza aumentano, così come complessità e intensità. Quando si usano botti con invecchiamenti superiori si usano diciture di fantasia come *Napoleon*, *Hors d'Age*, *Ancestrale* e *Vielle Reserve*, mentre alcune intitolano i loro prestigiosi XO a Re di Francia, come *Remy Martin* con il *Louis XIII* o a personaggi famosi.

Questo “modus operandi” si è reso necessario per avere una successiva classificazione per gli XO che contenevano significative quantità di Cognac invecchiati per più di 20 anni. Sulle etichette di *Remy Martin* e di altre aziende come *Hine*, si può trovare anche la dicitura *Fine Champagne*: significa che il Cognac proviene dal cru *Grande Champagne* per un minimo del 50% e da *Petite* per la restante quantità. 