

L'ARMAGNAC HA UN'ANIMA ITALIANA

FULVIO PICCININO

Antichissimo è l'Armagnac, forse il distillato più vecchio al mondo. Nasce nella parte sud-occidentale della Francia, pressappoco la Guascogna. Ha un'anima italiana per via del suo vitigno, l'Ugni Blanc, originato dal Trebbiano. Bas Armagnac, Haut Armagnac e Ténarèze sono le sue zone.



IL SEGRETO DELL'ARMAGNAC: LA TERRA SABBIOSA

L'Armagnac è il distillato di vino più antico di Francia e forse del mondo, anche se parlando di date così remote non è mai possibile avere prove nette e inconfutabili. Le prime testimonianze circa la produzione dell'Armagnac risalgono ai primi decenni del 1400 e sono state rinvenute all'interno di scritti presenti in alcune abbazie della zona. La forte presenza ecclesiale in questo territorio nella zona sud occidentale della Francia corrispondente pressappoco alla Guascogna è fondamentale per tramandare la storia di questo distillato. Infatti, a differenza di altre acquaviti di origine contadina, ad esempio la grappa, la produzione è in mano a monaci e abati che hanno il dono della scrittura. La più importante di esse è Flaran dell'ordine cistercense, poco distante da Condom, sulle rive del fiume Baise, affluente della Garonna, abbazia che diviene potente per la sua posizione strategica. Il fiume è l'unica via sicura dell'epoca per il trasporto dell'Armagnac, il cui commercio però rimane sempre comunque limitato, secondo fonti storiche, alle sole aree di Saint Sever e Monte Marsan, per ragioni che andremo a scoprire dopo.

LA VITE, UNA COLTIVAZIONE ROMANA

La coltivazione della vite in questa area ha origini romane, quando a seguito dell'eruzione del Vesuvio e all'espansione dell'Impero diventa



LA CALDAIA DELL'ALAMBICCO

necessario piantare nuovi vigneti per dissetare le legioni e i nuovi cittadini. Nel V secolo l'Arcivescovo di Auch, nei suoi editti, consiglia agli abitanti della zona di dedicarsi alla coltivazione della vite in quanto area vocata alla sua produzione. Il clima è sicuramente diverso, più caldo e anche qui si possono ottenere vini robusti e alcolici al contrario di oggi dove è l'acidità e la leggerezza delle uve in alcol a determinare la finezza dell'Armagnac. Un altro elemento di successo e diffusione è il cammino dei pellegrini verso il santuario di Santiago de Compostela. Una via lunga e faticosa, fatta interamente a piedi, che prevede ancora oggi il superamento dei Pirenei attraverso l'unico passo, quello di Somport, già conosciuto ai tempi dei Romani. Questo pellegrinaggio è intimamente legato alla tomba di San Giacomo, ritrovata nel IX secolo. Il santo è uno dei dodici apostoli di Gesù, fratello di Giovanni, entrambi dotati di un forte carattere e inesauribile zelo. Qui i monaci benedettini, avuta notizia del ritrovamento dei resti del santo, edificano un monastero per la loro residenza, dando di fatto l'inizio ai viaggi di pellegrinaggio. Questo traffico di viandanti è un'im-

portante fonte di reddito per la zona e risulta essere la miglior forma di pubblicità dell'epoca per il distillato. L'area della Guascogna è ideale per una sosta per recuperare le forze prima del difficile valico delle montagne, specie durante i rigori dell'inverno. L'Aqua Ardens di Armagnac, anche se non è ancora conosciuta con questo nome, rappresenta l'unica forma conosciuta dell'epoca di corroborante e lenitivo della fatica. Gli ospedali curano i pellegrini debilitati somministrandola come cura per infezioni e spossatezza, mentre le taverne e gli ostelli vendono il distillato ai viandanti. Questi al loro ritorno in patria raccontano delle miracolose doti taumaturgiche dell'acquavite che li ha sostenuti nella fatica del viaggio. Il famoso manoscritto di Auch, interamente redatto in dialetto guascone, descrive dettagliatamente una trentina di applicazioni, mediche e non, per l'acquavite di vino della zona. Se ne consiglia il consumo per gli stati di spossatezza e come lenitivo per gli stati di depressione e del "mal di vivere", per le sue spiccate qualità euforizzanti. Il testo riporta chiaramente "Se l'uomo la beve, essa vivacizza l'ingegno e l'allegria".

1431, UNA DATA BASILARE

La data più importante a proposito delle origini dell'Armagnac è quella del 1431. Un testo notarile relativo all'eredità del conte Vic de Fronzac cita espressamente la presenza, nei beni appartenuti al nobile, di un torchio e di fusti di legno contenenti il distillato. Non sappiamo con certezza se le botti servissero già per l'elevazione del distillato o avessero il solo ruolo di contenitore, ma la diffusione di esse nel proseguo della storia certifica in qualche modo che i produttori ne avevano notato i miglioramenti per la permanenza in legno. Questi scritti non sono veri e propri certificati di nascita, visto che non citano i vitigni da cui si produce il vino utilizzato come materia prima, nè in modo esplicito il metodo produttivo, ma ci dicono che in questa area esisteva un distillato che con il tempo è divenuto il moderno Armagnac. Dopo il 1600 l'acquavite guascone prende la via dell'Olanda e di altri mercati internazionali, grazie alla sua finezza e alla facilità di trasporto. Gli olandesi, che nel XVII secolo hanno la flotta commerciale più potente al mondo

LA CANTINA CON IL FONDO DI GHIAIA PER MANTENERE L'UMIDITÀ





VIGNA DI BACO E UGNI BLANC

e un'industria liquoristica all'avanguardia, hanno un ruolo fondamentale nello sviluppo delle aree di Armagnac e Cognac. Per alimentare la loro attività fiorente, figlia dei commerci delle spezie grazie alla Compagnia delle Indie Olandesi, sono sempre alla ricerca di vini semplici e acidi da distillare. Le loro ispezioni partono dalla Bretagna e vanno fino ai Pirenei, aree meno vocate della conosciuta Bordeaux. Qui i Claret imperavano e non davano sbocchi commerciali ad altri vini, meno eleganti e pregiati. I piccoli produttori di Armagnac sono fin da subito incitati dagli olandesi a distillare il proprio vino, in modo da ridurre di oltre la metà il volume e facilitarne il trasporto.

Nel 1804 la regione di Gers, il cuore dell'Armagnac, grazie al successo di questo commercio, raggiunge i 72.000 ettari di superficie, con una resa per ettaro elevata (molto al di sopra della soglia odierna), con una produzio-

ne di ben 720 mila ettolitri di vino. Di lì a poco più di mezzo secolo, nel 1872, la produzione sfiora i 100 mila ettolitri di distillato, per poi crollare a soli 5.000 fra la fine del secolo e l'inizio del 900, dopo il passaggio della fillossera che devasta gravemente il patrimonio ampelografico dell'area

INIZIA L'EPOCA DELL'UGNI BLANC

L'Armagnac fatica non poco a riprendersi da questo flagello che decima produttori e prodotto.

Le riserve nelle cantine finiscono e non c'è più acquavite di vino, come dimostra anche il mondo della miscelazione dell'epoca dove tutti i cocktail a base cognac e brandy sono modificati utilizzando bourbon whiskey americano e calvados.

I vitigni classici, il Colombard e il Folle Blance, quasi scompaiono sotto l'attacco del piccolo afide. Quando la fillossera è debellata è ne-

cessario ripopolare le vigne e vista la debolezza dimostrata dai due vitigni autoctoni, si preferisce recuperare in Italia una tipologia di Trebbiano che pare aver resistito bene all'afide, anche senza l'innesto su piede americano.

La vigoria di questo vitigno, poco sensibile anche ad altre malattie, e la sua capacità produttiva permettono alla zona di recuperare in poco tempo le riserve che si erano ridotte nelle cantine e nelle distillerie. Non per nulla alcuni suoi biotipi sono soprannominati Pagadebit, Stracciacambiali o Caricalasino, mentre in Francia ha preso il nome di Ugni Blanc. L'Armagnac si è ripreso, ma nel frattempo il cugino della Charente aveva preso il sopravvento commerciale, grazie a una forte imprenditoria inglese che con lungimiranza ne ha fatto il distillato prediletto di nobili e borghesi. L'Armagnac rimane pertanto ai confini del mercato delle acquaviti, in quanto costoso e prodotto in poca quantità

mentre il Brandy spagnolo ed il Cognac possono contare su milioni di bottiglie. Situazione che perdura ancora oggi con la quasi totalità del prodotto consumata in Francia e solo con una minima parte dei produttori in grado di esportare significative quantità di distillato.

IL METODO PRODUTTIVO

Oggi il vino base da distillare è composto essenzialmente da Ugni Blanc, vinificato senza aggiunta di solfiti e distillato molto velocemente, per mantenerne la fragranza, in un particolare alambicco a distillazione continua detto *armagnacais*. È rilevante anche la coltivazione del Baco e della *Folle Blanche* che nelle annate migliori viene lavorata in purezza. Una piccola caldaia è sormontata da una corta colonna che garantisce la separazione da teste e code senza impoverire troppo il distillato.

L'acquavite così ottenuta viene posta a invecchiare in botti di quercia locale della capienza di 420 litri, dette *piece armagnacais* per un periodo minimo di 24 mesi. I produttori di Armagnac non utilizzano, se non sporadicamente, le sigle tipiche VS, VSOP e XO dei cugini di Co-



L'ALAMBICCO ARMAGNACAIS CON I SUOI PIATTI



LA CANTINA CON LE CLASSICHE PIECE ARMAGNACAIS DA 420 LITRI

gnac a indicare *blend* di diverse annate e acquaviti, ma preferiscono indicare l'annata di produzione per dare modo di leggere l'annata. Ogni armagnac sarà diverso, come accade per il vino e non sarà uniforme e costante nel tempo. Un modo originale di vivere un distillato dove impera invece l'omologazione del gusto e vige la costanza qualitativa del *gout maison* che deve sempre essere rispettato.

Il distillato gode della protezione dell'Aoc (la Doc francese), per le tre zone di produzione, ovvero *Bas Armagnac*, *Haut Armagnac* e *Ténarèze*. Il disciplinare risale al 1909, ma nel 1936 vi fu una successiva modifica relativa all'uso dei vitigni. La suddivisione prende spunto dal profilo morfologico della regione: *Bas* si connota per le basse colline, *Haut* ha rilievi più alti, mentre *Ténarèze* in lingua gascone significa "creste" di sabbia, simili alle nostre presenti in Alta Langa. Ogni area ha la sua "capitale" di riferimento, per *Bas* è *Eauze*, per *Ténarèze* *Condom* e per *Haut Auch*. I migliori distillati, secondo una scuola di pensiero diffusa, arrivano dal *Bas Armagnac*, da terreni ricchi di sabbia e calcare, in grado di donare pro-

fumi floreali al distillato e invecchiare con eleganza per moltissimi anni. Nel *Ténarèze* si producono ottimi distillati da suoli composti principalmente da calcare e argilla e la struttura superiore dei suoli impone un lungo invecchiamento per raggiungere l'armonia. Queste acqueviti hanno profumi che tendono di più al floreale e risultano più secche e decise al palato. In relazione a queste caratteristiche, pochi distillatori le imbottigliano in purezza, preferendo miscelarle con le più morbide del *Bas*. La denominazione *Haut Armagnac* rappresenta in pratica solo l'1% della produzione: qui la vigna è quasi scomparsa per via dei terreni poco adatti alla sua coltivazione e per un profilo morfologico che fa preferire altre colture. A questo punto, non rimane che degustare, ricordandoci quanto dicono i produttori: se il *Cognac* è seta, l'*Armagnac* è velluto, pur sempre morbido al tatto, ma dotato di una struttura maggiore.

Un distillato sicuramente più deciso, così come è il carattere dei gasconi, non sempre disponibili a mostrare i segreti delle loro distillerie. 

Si ringrazia la Distilleria Laberdolive e il suo titolare Pierre per la disponibilità.