

“Chi aspira a essere un eroe non può che bere brandy” (Samuel Johnson, 1799)

La regione del Cognac è a nord di Bordeaux, nella Francia occidentale; il principale corso d'acqua di questo territorio, la Charente, si snoda attraverso deliziose cittadine fino all'oceano Atlantico. L'antica presenza umana nella regione è testimoniata da diversi dolmen neolitici, ma solo in epoca romana fu introdotta la vite. Fu l'imperatore Marco Aurelio Probo a estendere, verso la fine del 200 d.C., la coltivazione della vite in questa zona, che già nel XII secolo divenne nota per la produzione di vini. Presto si sviluppò il commercio del vino di Cognac con scandinavi, inglesi e olandesi. Verso la fine del Cinquecento questo commercio cominciò ad andare in crisi: il vino non sopportava bene i viaggi, senza contare l'incidenza dei costi di trasporto. Intanto, il gusto del consumatore si è affinato e orientato decisamente verso i vini più completi di Bordeaux. Controvoglia i viticoltori iniziarono la distillazione dei loro vini, seguendo l'esempio degli olandesi ed utilizzando alambicchi provenienti dai Paesi Bassi. Poiché l'eccedenza di produzione determinava vini leggeri, smagriti, l'attività di distillazione si sviluppò rapidamente, anche per la crescente domanda estera. Questa acquavite divenne presto un successo commerciale. All'inizio del Settecento il commercio è in piena espansione e si crearono, così, le condizioni della nascita delle grandi aziende commerciali. Il Cognac è ormai reputato la più fine delle acquaviti.

Durante il XVII e il XVIII secolo, nobili, curati e semplici contadini crearono nuove distillerie nella regione del Cognac. Diversi stranieri arrivarono nella campagna della Charente per accrescere il commercio del brandy: James Delamain (1759), figlio del Governatore del Castello di Dublino; Jean Martell (1715) lasciò Jersey per Cognac; Richard Hennessy arrivò da Cork in Irlanda nel 1765; Thomas Hine venne dal Dorset nel 1782; Jean-Antoine Otard de la Grange, discendente da una famiglia scozzese in esilio, arrivò nel 1799. Lentamente le distillerie si perfezionarono e la doppia distillazione divenne pratica comune.

Nel corso del XVII e del XVIII secolo, il commercio del brandy era soprattutto in mano ai protestanti che, insieme ai loro correligionari all'estero, formarono la base di una rete commerciale. Il brandy, venduto in botti, era chiamato “brown cognac” (se veniva addolcito con melassa) o “pale” (se non conteneva aggiunte). In seguito, il cognac cominciò a essere denominato secondo la zona di origine.

Nel maggio 1909 furono stabiliti i limiti delle zone entro cui si poteva distillare legalmente il Cognac. Queste si estendono lungo le rive della Charente, un fiume largo e lento, definito da Enrico IV “ il più bel ruscello del mio regno”. La temperatura passa dai 6° invernali ai 22° estivi e il paesaggio ondulato della zona è stato paragonato a quello della campagna inglese.

In base ai diversi tipi di suolo si distinguono sei grandi zone:

- la Grande Champagne, nel cuore della regione, chiamata “premier cru” (primo raccolto). Il distretto gode di un microclima temperato, poco influenzato dal mare; al clima favorevole si aggiunge il terreno, ricco di carbonato di calcio. La Grande Champagne produce Cognac sottili, profumati, delicati, molto persistenti al gusto, che necessitano di un lungo invecchiamento nei fusti per raggiungere la maturità;
- la Petite Champagne, che si estende a semicerchio intorno alla Grande Champagne. Terreno più compatto, con sabbia e argilla; clima con influsso marino e maggiori precipitazioni. La Petite Champagne produce acquaviti fini e di maggiore eleganza. Quando il Cognac Grande Champagne viene tagliato con il Petite Champagne, si ottiene il cosiddetto “Fine Champagne”;

- il più piccolo dei sei distretti è Borderies, a nord di Cognac, con terreno silicio argilloso, molto fertile. Il suo Cognac, dall'aroma profumato, matura più velocemente ed è molto richiesto per i tagli;
- tutto attorno ai tre cru precedenti vi sono altri tre distretti che formano il Bois che, come il nome stesso suggerisce, un tempo era una zona boscosa. Questa zona fu la prima a essere coltivata a vite, poiché il distretto della Champagne, fino al 1650, era coltivato a cereali. Essi sono: Fins Bois, Bons Bois e Bois Ordinaires.

I piccoli viticoltori del Cognac coltivano diversi vitigni, ma soprattutto l'Ugni Blanc, l'uva bianca più coltivata in Francia, che è molto simile al nostro Trebbiano e che dà un vino secco altamente acidogeno, piuttosto smagrito, base ideale per la distillazione. L'Ugni Blanc probabilmente arrivò nella Francia meridionale quando la sede papale fu trasferita ad Avignone (1309-1377), forse portato da Clemente V.

Il Cognac è sottoposto, attraverso lo stesso tipo di alambicco usato per il whisky scozzese, a una doppia distillazione; gli alambicchi adoperati sono in rame. Il prodotto della prima distillazione è un liquido poco limpido con una percentuale di alcol del 27-30 per cento. La seconda distillazione dura 12 ore, durante le quali il distillatore separa le parti volatili dal "cuore" (la parte centrale). In seguito, quando il brandy avrà raggiunto il 60% di alcol, egli interromperà il processo. Dopo la distillazione, la maggior parte dei Cognac subisce una riduzione alcolica dovuta all'aggiunta di acqua distillata o di acqua e Cognac: avviene gradualmente per evitare bruschi cambiamenti. La conservazione nei depositi è fondamentale (definirli cantine è sbagliato, poiché gli edifici sono sopra, non sottoterra): se sono situati vicino al fiume Charente sono umidi; quelli asciutti conferiscono al Cognac un carattere più aspro.

Il Cognac non può rimanere troppo tempo nelle botti perché diventa eccessivamente legnoso e si degraderebbe. Dopo aver contenuto del cognac per sette anni, la botte prende il nome di "barrique rousse": in seguito sarà utilizzata per invecchiare ulteriormente altri brandy. Il Cognac passa, quindi, in bocce di vetro che vengono riposte in una cantina specialissima, buia e "sacra", tanto che si chiama "Le Paradis". Dopo 15-20 anni di invecchiamento il cognac acquista un carattere più pieno e più ricco, diventando più morbido e aromatizzato. Sulla bottiglia non è possibile indicare l'annata di vendemmia e distillazione.

Le grandi Case solitamente acquistano la materia prima; poche possiedono vigneti. L'età minima di vendita di un cognac è di due anni e mezzo, ma i mastri più noti si fregiano di utilizzare riserve decisamente più vecchie. Generalmente l'acquavite è commercializzata a una gradazione di 40° ottenuta con aggiunta di acqua distillata; molto spesso il colore è corretto con il caramello o la melassa caramellata, ottenuti per riscaldamento e concentrazione dello zucchero di canna, per avere un caldo colore ambrato.

