

IL MONDO IN UN BICCHIERE: COGNAC, TUTTA LA GRANDEUR DELLA FRANCIA

Cognac è una cittadina del nord-ovest della Francia, sopra Bordeaux. Che merita un viaggio per scoprirne il fascino antico, e ogni fase di produzione del loro liquore nazionale, difeso con legittimo orgoglio.

Di Micol Bonazzoli

COGNAC, UN AROMA E UN GUSTO RICCHI DI STORIA

Versatene due dita in un **bicchiere tipo balloon** impugnandolo con il palmo della mano, fatelo oscillare per alcuni secondi: il **calore delle mani** aiuta a liberare gli aromi. Assaporateli, poi sorseggiatene un sorso facendolo prima roteare sul palato.



D'incanto, la vostra immaginazione si accenderà di sequenze

abbaglianti. Le **armate di Napoleone** in marcia, i moschettieri in difesa della regina, i Miserabili dei bassifondi parigini, i *bateaux-mouche* che sfilano sulla Senna sfiorando la **tour Eiffel** che domina la metropoli, le verdi e tranquille campagne francesi, i ristoranti curati in ogni dettaglio e, in sottofondo, le **note della Marsigliese**.



Se esiste al mondo un liquore che, già all'olfatto, identifica il Paese madre, questo è **il cognac**. Per la verità **Cognac è una deliziosa cittadina** in pietra calcarea, accarezzata dal fiume Charente dove dominano le possenti torri del castello. Non a caso il calcare e il fiume ne sono gli elementi essenziali.

DOVE E COME NASCE IL COGNAC

Per capire cosa significa il cognac va detto che le viti – per la produzione del vino bianco base – si estendono su 800 mila ettari, la produzione occupa 50 mila addetti suddivisi fra 200 produttori di vino e un centinaio di distillerie. Il cognac è un **distillato di vino prodotto sulla costa occidentale della Francia**, a nord di **Bordeaux**.



La prima distillazione di cognac viene fatta **risalire al 1549**, quando gli olandesi, che acquistavano vino e sale in queste contrade, insegnarono agli abitanti a distillare il vino mentre la coltura della vigna è decisamente più antica e prosperava all'interno delle abbazie per ragioni legate alla liturgia della messa e per l'uso alimentare che si faceva del vino. Nel 1909 fu **stilato un disciplinare** per bloccare il proliferare delle imitazioni (brandy, tanto per capirci) in molti paesi di tradizione enologica come Italia e Spagna.

LA QUOTA DEGLI ANGELI

Il primo e più importante segreto per produrre un cognac pregiato è il vino di base che deve essere **bianco, molto fresco, pulito, non aromatico** e con una bassa gradazione alcolica. Anche le **botti in legno** rappresentano un ingrediente che contribuisce alla determinazione della qualità del prodotto.



Per le tempistiche solitamente un brandy riposa per non meno di 3/5 anni in botte; ma esistono distillati che raggiungono la piena maturazione con 10 anni di affinamento, fino ad arrivare a 30/40. L'evaporazione libera nell'aria – ogni anno – circa il 2% di tutta la produzione, **pari a circa 20 milioni di bottiglie**. Per sottolinearne l'enfasi i produttori hanno coniato il poetico nome, la “Part des anges”, *la parte degli angeli*.

COME DEGUSTARE IL COGNAC

Il cognac è un **liquore da meditazione**, magari da accompagnarsi con **cioccolato amaro o un buon sigaro**. In alcuni ma rari casi viene utilizzato per cocktail, il più famoso si chiama **Sidecar**.



Si può anche bere a tavola con carne di cacciagione, speziata e preparata in maniera da avere una struttura pari a quella

del cognac. In Francia si preparano **ottime scaloppine o gamberi stufati** cucinati sfumando un bicchiere di distillato.

