

## Cognac e l'Armagnac

Il **cognac** è una bevanda alcolica ottenuta dalla **distillazione del vino**. È probabilmente il distillato francese più conosciuto al mondo, insieme al meno noto armagnac, il fratello gemello del cognac, ma prodotto in una regione più a sud, nel dipartimento del Gers, delle Landes e del Lot e Garonne.

### Dove si produce il cognac

La **zona di produzione del cognac** comprende una grande parte del dipartimento del Charente, di tutto il Charente Maritime e di

alcune zone del Dordogne e del Deux-Sèvres. Nel cuore della regione si trova Jarnac, Segonzac e Cognac (che si trova 465 chilometri a sud-ovest di Parigi e 120 chilometri a nord di

Bordeaux), che ha

dato il relativo nome alla bevanda. Le coltivazioni di uva per la produzione di Cognac si estendono su una superficie di 80.000 ettari, 15.000 piantagioni, delle quali la varietà principale è la Ugni. Questa varietà di uva a maturazione lenta è molto resistente alle malattie e produce un vino che ha due qualità vitali: una acidità elevata e di un basso livello di alcool.

### Produzione del cognac

L'uva viene raccolta appena matura, e viene prodotto un vino che subisce una fermentazione di 3 settimane, arrivando a una gradazione alcolica di circa 8 gradi. A questo punto si procede con la **distillazione del Cognac**, che avviene in due fasi, chiamate "chauffes".

La prima "chauffe" dura fra 8 e 10 ore e produce un liquido chiamato "brouillis", con un contenuto di alcool di 24 - 30 %vol. Il "brouillis" viene distillato nuovamente con un processo chiamato "la bonne chauffe" che dura circa 12 ore.

A questo punto il distillatore separa "il cuore" del distillato dalla testa e dalla coda, con un processo chiamato taglio. La testa e la coda di distillazione sono mescolate con il vino o i brouillis per essere distillati nuovamente. Così soltanto il cuore, uno spirito avente una

gradazione alcolica tra il 68% e il 72%, è fatto invecchiare fino a diventare Cognac.

### Invecchiamento del cognac

Lo spirito che diventerà **cognac** invecchia in **barili di quercia** da 270 - 450 litri. Il livello naturale di umidità nelle cantine è uno dei fattori che influenza l'invecchiamento del Cognac, a causa del suo effetto sull'evaporazione. Il legno tradizionalmente utilizzato è quello delle foreste del Limousin e di Tronçais. La foresta di Tronçais, nel reparto di Allier della Francia, fornisce legno morbido, con una granulosità fine che lo rende particolarmente poroso all'alcol. La foresta del Limousin produce un legno di granulosità media, più duro ed ancor più poroso. Durante questo invecchiamento, il cognac perde fra 3 e 4 % del suo volume ogni anno.

Durante i primi 5 anni, il cognac diventa meno aggressivo, il colore diventa ambrato e si sviluppa l'odore di legno. Dopo, il gusto diventa più piacevole e più rotondo, vengono fuori i profumi dei fiori e della vaniglia. Oltre 10 anni, il **cognac raggiunge la maturità** ed ha un colore molto più scuro.

Esistono **5 diversi tipi di cognac**, chiamati "vintages", che si differenziano a seconda della zona di produzione, e che hanno caratteristiche diverse proprio in funzione della diversità del terreno in cui viene coltivata l'uva: Grande champagne, Petite champagne, Borderies, Fin bois, Bon bois et Bois ordinaries.

