

Frecuentemente, el viajero tan sólo pasa por los límites de la región de Cognac. No le pesará detenerse allí para disfrutar algunas horas en el campo, en los pueblos y en las pequeñas ciudades de las Charentes, antiguamente Provincias de Aunis, de Saintonge y de Angoumois.

Poco importan por donde se llegue a esta región, quien viene del Norte percibe en ella los rasgos que anuncian la región del "Midi" (Medio día): La luminosidad de la atmósfera, la precocidad de la vegetación. Quien llega del Sur encuentra una naturaleza sonriente, verdes valles con riachuelos que discurren lentamente entre dos filas de álamos cimbreantes; y para quien viene del Este, es ya el aire marino que llega de la costa del Océano.

Desde las zonas ganaderas agrícolas situadas en los contornos de la región, se pasa, casi sin darse cuenta, de charentes al terruño del Cognac. Allí, sobre cerros calizos coronados de oscuras encinas, se extienden los viñedos, resaltando las pendientes con sus alineaciones regulares.

A grandes interválos se encuentran pequeños y tranquilos pueblos donde, en el silencio de las grandes bodegas, reposan los viejos "Eaux-de-Vie" para mejorar su calidad.

Después se llega a Cognac, capital indiscutible de la Región. En Charente se dice, ciertamente sin modestia, que si dos palabras francesas se conocen en las Indias o en la Polinesia, estas son París y Cognac; y si solamente se conociera una, sería Cognac.

Cognac tiene el doble atractivo de haber sido una ciudad real que permanece rica en recuerdos del pasado, situada en el centro del viñedo "Charentais" y de ser también la sede de las más importantes casas dedicadas al comercio de este "Eau-de-Vie" al cual dió su nombre.

En la parte antigua de la ciudad muchos monumentos recuerdan su larga historia; principalmente la Iglesia de Saint-Léger y el Castillo de los Valois, donde nació Francisco I en 1494.

A las antiguas destilerías, a las amplias bodegas, se han añadido las instalaciones "les Comptoirs" de los fabricantes del Cognac. Algunas de ellas alcanzan tales proporciones, que por sí solas, merecen una visita prolongada que resulta verdaderamente muy instructiva.

Es difícil separar el turismo de la Gastronomía. El Turista Gastrónomo encontrará la cocina "Charentaise" original y variada, como un complemento de la alegría del paisaje.

#### Historia y naturaleza del Cognac:

En todos los tiempos, el comercio de los vinos ha sido una de las riquezas de la región de las Charentes. Ya desde el siglo X, los navíos normandos y nórdicos venían también a buscar en Charente, una de las mercancías más valiosas de la época: La sal. Así se creó un intercambio regular entre el vino y la sal de Saintonge por una parte y, por otra, la madera y los salazones de los países del Norte.

Este comercio de los vinos se transformó posteriormente en destilación de estos mismos vinos en "Eaux-de-Vie".

La destilación presentaba una doble ventaja: En primer lugar, permitía conservar en pequeño volumen la quintaesencia del vino, y en segundo lugar, asegurar el transporte y facilitar su venta en una época en que los transportes marítimos eran inseguros y los fletes escasos y costosos.

En aquella época, se consumía el Cognac tal como se producía y generalmente perfumado con plantas aromáticas o, sencillamente, agregándole agua; fue, por casualidad, que un comerciante habiendo olvidado un barril lleno de Cognac comprobó más tarde que éste había mejorado durante el tiempo transcurrido al contacto con la madera. De aquella época data el proceso de añejamiento.

El Cognac es, pues, el producto natural de la destilación de los vinos blancos de las Charentes.

La superficie de los viñedos, en la región delimitada de las Charentes, es de 66.463 hectáreas; el promedio de producción anual es de cuatro millones de hectolitros de vino aproximadamente. Se plantea para el Cognac un problema de producción que no existe para muchos otros licores espirituosos, cuya materia prima si no es inagotable, por lo menos es muy abundante.

La Región de producción del Cognac está delimitada y legalizada por el Decreto del 10. de mayo de 1909; y corresponde notoriamente a los límites geográficos de los Departamentos de Charente y Charente Maritime.

La división fundamental del viñedo distingue dos regiones: -  
"Des Champs" o Champagne (Campaña) y "Des Bois" (de los bosques), geográficamente muy definida ya que sigue el terreno jurásico que cubrían los bosques primitivos.

La región delimitada comprende varias clases de vid: "Cruz":

- LA GRANDE CHAMPAGNE
- LA PETITE CHAMPAGNE
- LES BORDERIES
- LES FINS BOIS
- LES BONS BOIS
- LES BOIS ORDINAIRES
- LES BOIS COMMUNS

Los viñedos más resguardados de las influencias marítimas suministran los mejores Cognacs; los de la Grande Campaña y de la Petite Champagne tienen una reputación especial por su finura y aroma.

Resulta por lo tanto, que en un territorio relativamente poco extenso con una producción necesariamente restringida y sometida a los cambios del tiempo, es donde se cosechan los vinos que sirven para la destilación del Cognac.

En cualquier parte del mundo se pueden destilar "Eaux-de-Vie", pero en ninguna otra región que la de las Charentes puede hacerse Cognac; y esto, por razones naturales, simples y lógicas que un sabio autor, el Profesor RAVAS, de la Universidad de Montpellier, ha expuesto con claridad en los siguientes términos.

"La cepa puede ser cultivada en todos los lugares y según los mismos métodos que en las Charentes; la destilación puede hacerse en todos los sitios como en Cognac; el licor puede ser envasado en barriles idénticos a aquellos de la región, pero el terreno y el clima no pueden, en parte alguna, presentarse juntos y con los mismos caracteres. Ninguna otra región puede obtener Cognac."

En resumen, el Cognac proviene de la colaboración entre la naturaleza y el hombre y queda sometido a tres factores esenciales:

- a. - La Cepa
- b. - El Terreno
- c. - El clima

El tiempo gran amo de todas las cosas hace el resto.

### Producción del Cognac:

Naturalmente, la selección de las cepas tiene una importancia primordial. La "Folle Blanche" ha sido, durante mucho tiempo, la única cepa utilizada en las regiones en donde se producen los "Eaux-de-Vie" más finos. En otros lugares, se utilizan también el "Saint-Emilion", cuyos "Eaux-de-Vie" son muy aromáticos, y el "Colombar".

La vinificación en Charente no presenta ninguna particularidad, inmediatamente después de la recolección de la uva se prensa para conseguir el mosto, que se pone luego en cubas donde, después de las fermentaciones habituales, se transforma en vino.

La destilación es una operación delicada; quien la realiza o la controla debe estar en constante atención, poseer gran experiencia y una especie de destreza manual o habilidad que los padres transmiten a los hijos y que constituye el orgullo del verdadero campesino "Charentais".

No es posible conseguir un buen Cognac con un vino malo, y es necesaria una destilación perfecta para obtener un buen "Eaux-de-Vie".

El aparato de destilación empleado en las Charentes ha sido el mismo que se ha utilizado a través de los tiempos; es casi la cucúrbita de los alquimistas de la Edad Media.

La destilación se hace en dos tiempos, o mejor dicho en dos "Caldeos". Una vez terminada su fermentación, el vino se vierte en la caldera con una parte de su sedimento; entonces se calienta hasta su punto de ebullición. Los vapores que pasan por el cuello de cisne se condensan en el serpentín refrigerado por agua y son recogidos en forma de "Brouilli". Después se vuelven a pasar el "Brouilli" por la caldera; esto es lo que se llama "el buen caldeo". Trás la eliminación de las tetes (cabezas) y de las "queues" (colas) de la destilación, se conserva solamente la parte central del líquido, es decir, la esencia misma del vino.

A la salida del alambique, el Cognac no es todavía más que un "Eau-de-Vie" incoloro y límpido como agua de roca, que varía de 68 a 72°. Tiene un perfume penetrantes y sutil y posee ya las cualidades intrínsecas del Cognac.