

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 (Campiña) 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 "Crus" :

VAL DE LOIRE



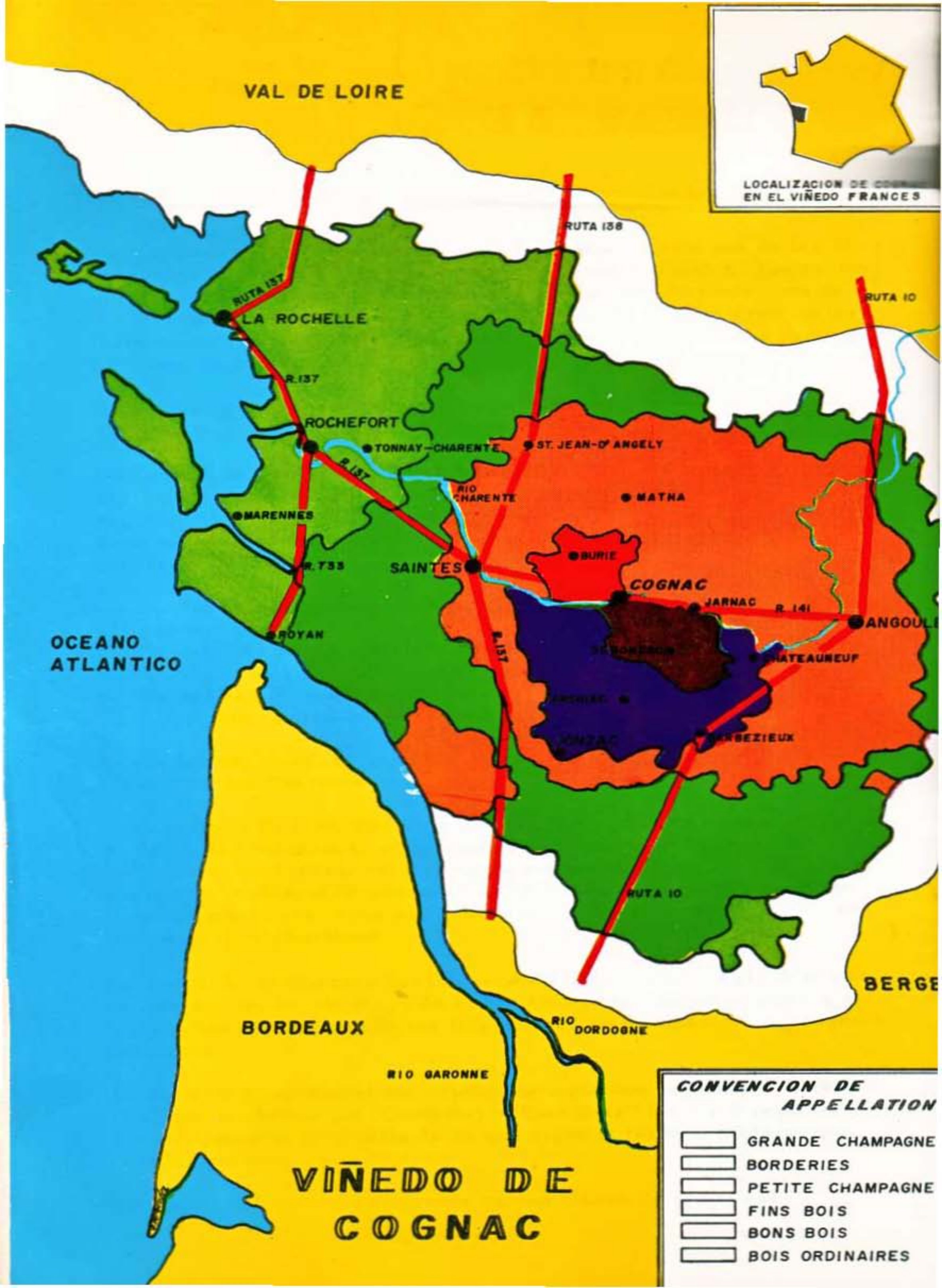
OCEANO ATLANTICO

BORDEAUX

VIÑEDO DE COGNAC

CONVENCION DE APPELLATION

- GRANDE CHAMPAGNE
- BORDERIES
- PETITE CHAMPAGNE
- FINS BOIS
- BONS BOIS
- BOIS ORDINAIRES



- 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 Champagne 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".

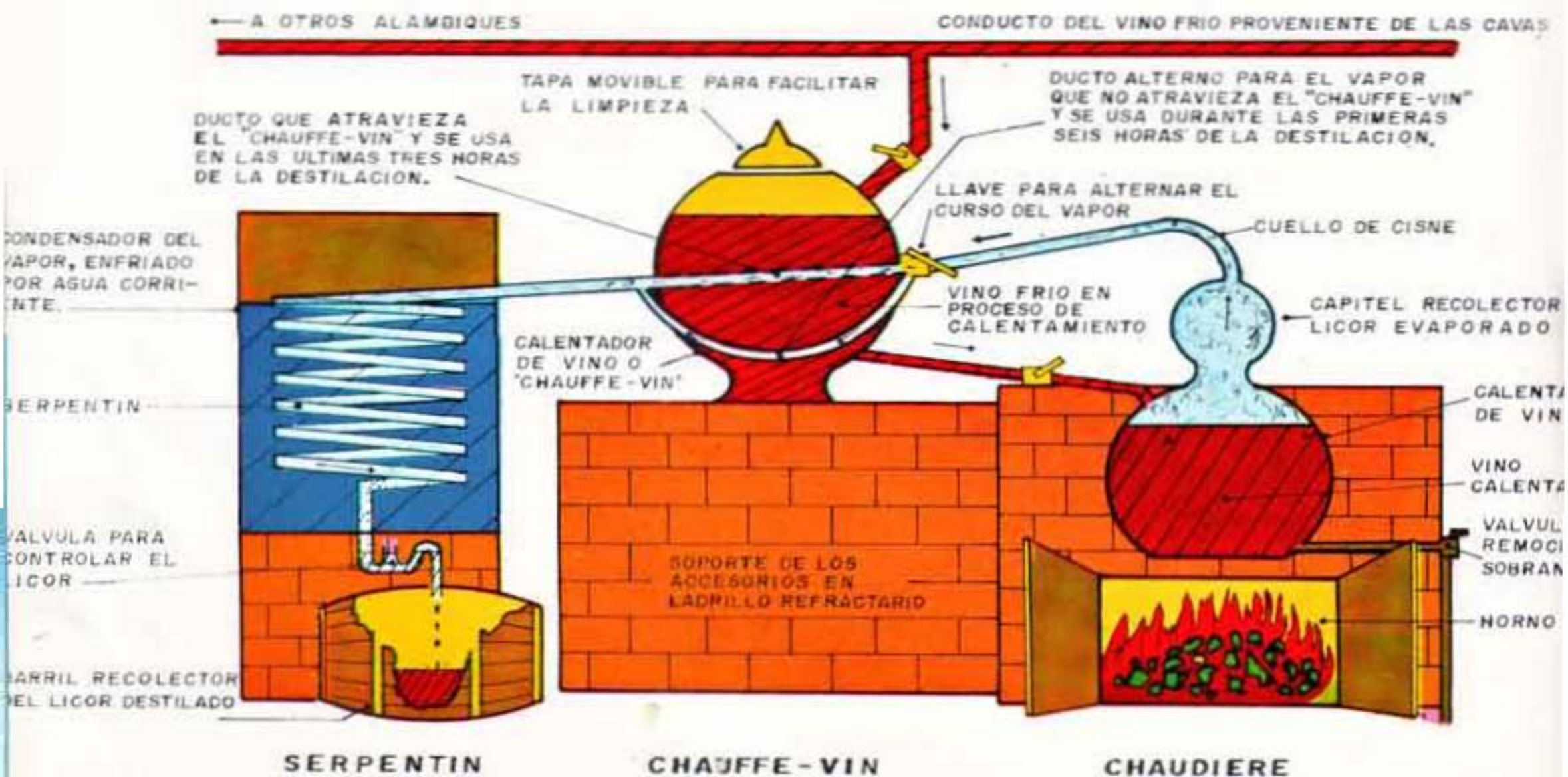
En resumen, el Cognac proviene de la colaboración entre la naturaleza y el hombre y queda sometido a tres factores esenciales :

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

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



ALAMBIQUE PARA COGNAC - BRANDY



PRODUCCION 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 vuelve a pasar el "Brouilli" por la caldera; esto es lo que se llama "el buen caldeo". Trás la eliminación de las têtes (cabezas) y de las "queues" (colas) de la destilación, se conserva sólo 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 penetrante y sutil y posee ya las cualidades intrínsecas del Cognac.

La destilación se realiza bajo la vigilancia de la Administración Fiscal del Estado, por los cosechadores mismos, o bien cada vez con más frecuencia por las grandes Casas Comerciales o sus representantes.

Inmediatamente después de su destilación, el "Eau-de-Vie" se envasa en barriles de madera de roble, procedentes de los bosques de "Limousin" o del centro de Francia, especialmente del bosque de "Tronçais".

Allí se efectúa, a lo largo de los años, un lento trabajo, durante el cual las barricas transmiten al Cognac su tanino, y el "Eau-de-Vie" oxidándose a través de los poros del roble, se transforma, se evapora y pierde una gran parte de su contenido de alcohol y de su volumen. Esta evaporación del Cognac que se llama poéticamente la "parte de los ángeles", representa cerca del 4% del volumen por año. Por lo tanto, es obvio que no se puede añejar indefinidamente.

A pesar de todo, el añejamiento está rodeado de cierto misterio y todas las pruebas que han sido realizadas para suplirlo han fracasado.

Al contrario de lo que ocurre con el vino, particularmente el "Champagne" que envejece en botellas, el Cognac no envejece más que en barricas de roble, en las bodegas edificadas a nivel del suelo y sometidas a las variaciones estacionales de temperatura.

Al madurar, el "Eau-de-Vie" mejora notablemente.

Durante este período de añejamiento en las bodegas, que puede durar muchos años, es cuando se realiza la metamorfosis de un líquido que sale del alambique incoloro como el agua, seco y duro al paladar, en un licor de bello color ámbar, con aroma natural, del que se desprende el olor fino y penetrante de la uva en flor.

Contrariamente a una idea muy difundida, el Cognac no puede sobrepasar cierto tiempo de añejamiento, pues a la larga perdería gran parte de sus cualidades.

Es entonces cuando se puede apreciar el enorme trabajo de todos los que han participado en las distintas etapas de la elaboración hasta que el producto llega a su última fase, que es el embotellamiento.

Conservando las tradiciones ancestrales que han originado la fama del Cognac, los negociantes "charentais" se empeñan en entregar un producto irreprochable. La naturaleza misma de la actividad del negociante en Cognac ha hecho de él un comerciante diferente. En efecto, su cometido no es solamente comprar y vender, sino también seleccionar y criar los "Eaux-de-Vie" hasta el momento en que el añejamiento los lleve al máximo de sus cualidades.

Sólomente manteniendo un stock considerable, el negociante puede entregar, con su marca, una calidad constante.