

Cognac e Brandy: storia e info di due spirits senza tempo



(Fonte: Saperebere di Fulvio Piccinino, Graphot Editrice)

A scanso di equivoci: cognac e brandy sono entrambi distillati di vino. Hanno nomi diversi perché il cognac è protetto dalla denominazione d'origine a.o.c. e da un disciplinare che ne limita la produzione ad alcune regioni. Quali? Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Boin e Bois Ordinaires, tutte attorno alle cittadine di Cognac e Jarnac. L'invecchiamento massimo di un cognac è di 60 anni, ma non mancano assemblaggi con prodotti pure più vecchi. Complessità e morbidezza del distillato sono direttamente proporzionali agli anni trascorsi in botte. La scala di classificazione è composta da tre sigle codificate: VS (con botti da 30 mesi di

invecchiamento), VSOP (significa che la botte più giovane per la cuvée ha 4,5 anni) e XO (ovvero, la botte più giovane per la cuvée ha più di 6,5 anni). Il termine brandy definisce tutti i distillati di vino ottenuti al di fuori delle aree di Cognac e Armagnac. Principali produttori di brandy sono Spagna e Italia. Il brandy spagnolo, nato ufficialmente e commercialmente solo nel XVIII secolo, non ha gli anni di invecchiamento riportati in etichetta, ma scritte di fantasie non disciplinate da regole ufficiali. Quello italiano, la cui produzione risale al 1773, è invece regolamentato da un disciplinare che prevede un minimo di un anno in legno, ma non esistono leggi che impongono di segnalarlo sull'etichetta. I prodotti ottenuti con una miscelazione di distillati invecchiati da due a tre anni sono caratterizzati da un contrassegno filigranato, mentre gli invecchiamenti superiori ai sette anni hanno la dicitura Stravecchio o Gran Riserva. Il brandy è prodotto in quasi tutti i Paesi con una forte tradizione vinicola, come Portogallo, Grecia, Albania, Germania, Austria, ma anche Armenia e Georgia, il paese considerato la culla della viticoltura mondiale.

[Che spettacolo cognac e brandy nei cocktail!](#)

[Le ricette cocktail a base di cognac e brandy](#)