

Vino quemado

Junto al fuego, la mano entrelazada a la copa, esta bebida llegada de la zona de Galia se abre a nuestras percepciones para hacernos disfrutar de un grato momento.

■ Apología del cognac

El *cognac* o *coñac* es un aguardiente altamente apreciado en buena parte del mundo. Se elabora en la región francesa de Cognac, con Denominación de Origen desde 1909, dividiéndose la región en seis áreas: *Grande Champagne*, *Petite Champagne*, *Borderies*, *Fins Bois*, *Bon Bois* y *Bois Ordinaires* (aunque algunos añaden una séptima, *Bois à Terrior*.), unas 95,000 Has. de viñedo. Las dos primeras zonas son las mejores por la calidad de sus vinos y, posteriormente, de sus *cognacs*. La *Appellation Contôlée Cognac* abarca casi

dos Departamentos justo al norte de la ría del Gironda, la cuenca del río Charente, e incluso algunas islas menores en el Golfo de Vizcaya, próximas a tierra firme. El aguardiente fabricado en otros países a imitación del original francés, se denomina (o debe denominarse) *brandy*.

El originario o auténtico tiene tras sí una larga historia, que se remonta hasta el siglo III, cuando las legiones romanas llegaron a la región de la Galia luego conocida como Cognac, por entonces productora de trigo. Los romanos introdujeron la vid y con ella

TEXTO: WALDO ANSALDI*

la enseñanza de la elaboración del vino. Pero para la aparición del célebre aguardiente habrá que esperar un largo tiempo. A comienzos del siglo XVII, años de expansión de nuevas rutas marítimas, se produjo una expansión comercial, de la cual los vinos fueron protagonistas principales. Tim Unwin, un notable conocedor de la historia de la viticultura mundial, considera que esa fecha es un punto de inflexión en ella.

Alrededor de poco más de cien años antes, hacia fines del siglo XV, se generalizó en Europa el consumo, en particular como medicina, de vino destilado, llamado *aqua vitae*. (La destilación -cuyo invento es atribuido, controversialmente, a griegos, árabes, indios y chinos-, se expandió en Europa a partir de la ocupación árabe. Las palabras alcohol y alambique, ligadas a la destilación, provienen de los vocablos árabes *al-kohol* y *al-ambiq*). Mas en 1493, un médico de Nüremberg descubrió que los habitantes de la ciudad eran grandes consumidores de *aqua vitae*, no precisamente como medicamento, lo cual llevó a las autoridades a prohibir, en 1496, la venta de alcohol los llamados días de guardar. Pero la prohibición no frenó la expansión, lenta (en buena medida por el alto costo de los alambiques y el secreto de la buena técnica) pero firme, de la destilación. Así, por ejemplo, médicos y boticarias franceses perdieron el control de la producción de aguardiente en 1514, cuando el rey Luis XIV otorgó



el privilegio de destilado al gremio de los vinagreros, ampliado en 1537, por disposición de Francisco I, nacido, justamente, en Cognac, a los propietarios de licorerías.

El mayor consumo -y, por tanto, la mayor demanda- de vino destilado se dió en los países del norte europeo, en los cuales se lo bebía para combatir el frío. Al parecer, los holandeses eran los mayores consumidores, en particular tras independizarse de España. Ellos son quienes acuñaron la palabra *brandewijn* (literalmente, vino quemado), de la cual proviene *brandy*. Esos consumidores habían padecido largamente los efectos negativos de los largos recorridos de los vinos provenientes de España y Francia.

En la búsqueda de una solución a tamaño problema, un farmacéutico holandés, procurando abaratar los costos de fletes e impuestos, pergeñó una idea genial: primero, retirar por destilación el 80% o más del agua que contiene el vino; luego, al llegar a su destino, reintegrarle el agua, recuperando así el vino original. La prueba se realizó en Francia, siendo los resultados alentadores: buen número de viticultores franceses destiló sus vinos; entonces, con el propósito de permitir una mejor conservación en los viajes largos, siguiendo el procedimiento indicado. Muchos otros, en cambio, advirtieron que si bien sus vinos no eran buenos, en cambio resultaban adecuados transformados en aguar-

Apología del cognac | VINO QUEMADO

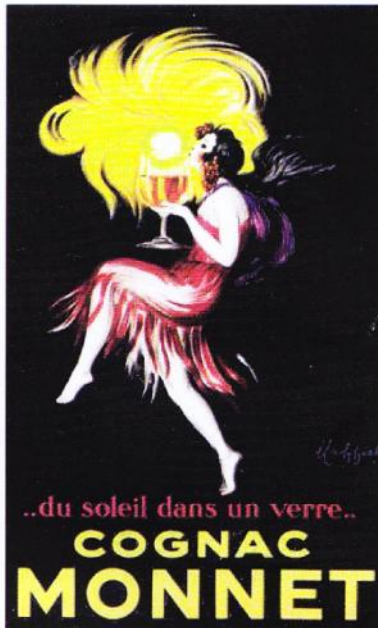
diente, con un contenido alcohólico ocho o nueve veces superior al vino originario, con el añadido de que esta bebida pagaba menos impuestos aplicados que el vino. Encontraron, así, dos ventajas: conservar en pequeño volumen la quintaesencia del vino y asegurar el transporte y favorecer la venta.

El departamento francés de Charente, a medio camino entre el País del Loira y Burdeos, se convirtió en poco tiempo en el principal productor de *brandy*. El vino originario era por entonces uno de baja calidad, producido con uvas *Folle Blanche*. Empero, los comerciantes holandeses, siempre atentos en la búsqueda de vinos superiores (sobre todo, menos ásperos y con mayor tenor alcohólico), constataron que en la región de Cognac los viticultores se habían especializado en producir un brandy con uva *Colombard*, de mejor calidad que el de Charente.

Como las mejores cepas para la destilación deben tener un alto contenido de acidez, es claro que las variedades predominantes en esta región tienden a producir vinos no agradables para beber por sí mismos.

Por entonces comenzaron su labor hombres cuyos apellidos son sinónimos de los grandes *cognacs*: Jean Martell, proveniente de Gran Bretaña, en 1715; Richard Hennessy, de Cork, Irlanda, en 1765; James Delamain, de origen francés, pero también llegado desde Irlanda, y más tarde, Thomas Hine, desde Dorset, Inglaterra, en 1791, y Emmanuel Courvoisier, a principios del siglo XIX. Fueron los británicos, precisamente, quienes hicieron del *cognac* -como del oporto y el jerez- un producto de fama mundial.

También se dice, en cuanto a los orígenes del actual *cognac*, que a comienzos del siglo XVIII, los viticultores decidían, en tiempos de poca venta, guardar su aguardiente joven en barricas de roble durante unos cuantos años. Al cabo de ellos, en el momento de verificar su estado encontraban que había tomado un bello color dorado y que su viveza y ardor juveniles se habían matizado considerablemente, tornándose aromáticos y



sumamente agradables al paladar. Con el envejecimiento en madera, los viticultores comenzaron una etapa de expansión comercial de su producto, que se conocerá con el nombre de *cognac*, tanto por la región productora como por el punto de partida de los cargamentos -la Villa de Cognac-, que iban a los puertos de La Rochelle y de Tonay-Charente, y de allí al mundo. Durante el siglo y medio siguiente, la expansión del *cognac* por el planeta fue francamente extraordinaria, siendo considerado el mejor aguardiente de vino.

Entre 1872 y 1890, la filoxera destruyó los viñedos de la región de Cognac. A los pocos años se replantaron los suelos con vides resistentes a la filoxera, apelando a injertos de otras variedades. Se constató entonces que la tradicional *Folle Blanche* no producía buenos injertos, a diferencia de la *Ugni Blanc*, hoy la uva más extendida, ocupando cerca de 90% de los viñedos. De allí en más, el *cognac* fue recuperando los mercados perdidos y, al mismo tiempo, se reglamentó su producción y elaboración. Por un decreto del gobierno francés, de mayo de 1936, el 90% de las cepas para la vinificación debe estar constituido por las variedades *Ugni Blanc* (o *Saint*

Emilion), *Folle Blanche* y *Colombard* y el 10% restante, de *Blanc Ramé*, *Jurazon Blanc*, *Meslier Saint-Francios*, *Semillón*, *Sauvignon* y *Select*.

Elaboración del cognac

En tanto producto derivado del vino, en la elaboración y la calidad del *cognac* influyen la composición del suelo, el clima y las vides cultivadas. En la región de la Charente, los suelos son jurásicos y supracretáceos, con un clima de influencia atlántica que atempera los fríos inviernos y suaviza los calores del verano.

En la vendimia, los racimos -de uvas blancas- se recogen con todo cuidado y luego, prestamente, se transportan a las prensas. El prensado se realiza con suavidad, evitando cualquier alteración. Según la reglamentación de 1936, todos los aguardientes con pretensión de llevar la apelación *Cognac* requieren que las uvas a vinificar no sean prensadas con el tornillo de Arquímedes (para evitar el aplastamiento brusco de pepitas y pieles) ni lleven azúcar adicionada.

El destilado se realiza hoy igual que hace más de trescientos años, manteniendo el uso de los alambiques de cobre *Bouilleurs-Charentais*, de doble destilación -es decir, el líquido obtenido de la primera destilación es sometido a una segunda-, tradición iniciada en el siglo XVII por Croix Marron. Tales alambiques tienen una capacidad máxima de 30 hectolitros y cada uno comprende, además de la caldera, cuatro partes principales: la cucúrbita, el capitel, el llamado cuello de cisne y el refrigerador o serpiente, que atraviesa una cuba con agua fría para facilitar la condensación. La destilación se hace en dos tiempos: primero sale la *brouillis*, con 27 a 30° G.L. De allí se extrae el líquido del centro, el cual se destila una vez más, produciéndose la *bonne chauffe* (buena destilación), con un grado alcohólico entre 68 y 72°, el máximo permitido legalmente. Es ella la que permite resaltar todos los aromas producidos por el *cognac*. Durante la destilación, las llamadas cabezas y co-

las de los dos tiempos, esto es, el líquido del principio y el final, se desechan porque contienen sustancias que impregnarían al aguardiente de malos sabores. Vale decir, solo el líquido final, el llamado corazón de la destilación o *coeur de les secondes*, es destinado al envejecimiento.

El proceso de doble destilado dura 24 horas y se realiza durante el invierno, entre diciembre y marzo. Por disposición de la ley, debe concluir el 31 de marzo del año siguiente de la cosecha. Para conseguir un litro *d'eau-de-vie* se necesitan entre siete y nueve litros de vino.

El *cognac* recién destilado es incoloro, pleno de aromas y altamente alcohólico. Se pasa luego a la crianza, afinándolo hasta reducir su graduación alcohólica a 40° G.L., la máxima permitida por la ley para su comercialización. En el proceso de crianza se utilizan barricas de roble, construidas a mano empleando árboles de los cercanos bosques de Limousin, cortados a

Cómo beber el cognac



La forma clásica de degustar un buen *cognac* es al final de la comida, durante la sobre-mesa. El líquido debe verterse en una copa recta en forma de tulipán, ligeramente ensanchada en la base. Este diseño impide la concentración de los vapores y el aroma del *cognac* en el fondo de la copa, al tiempo que permite envolverla con la mano, templando su contenido. El calentamiento puede hacerse, también, utilizando un pequeño calentador.

El siguiente paso es oler el *cognac*, haciendo girar suavemente la copa para que el aire se mezcle con el líquido, permitiendo la exhalación del aroma. Luego se lleva la copa a la boca y se bebe el líquido en tragos cortos, procurando que impregne las papilas para disfrutar mejor sus cualidades.

la edad de 150 años. Se trata de un complejo y costoso proceso, pues sólo se obtienen de él dos barricas de 350 litros cada una.

La primera etapa de la crianza, que dura unos meses, se efectúa en barricas nuevas, las cuales permiten el aporte de los fuertes aromas y taninos

del roble cortado recientemente, características que se debilitan con el paso de los años, hasta desaparecer en las barricas más viejas. En ese tiempo, el aguardiente afina el sabor, oscurece el color y rebaja el grado alcohólico. Posteriormente es trasegado a toneles más viejos, donde permanece

Apología del cognac | VINO QUEMADO



un año, al cabo del cual se repite la operación, prolongando la crianza dos años más.

Durante la crianza o envejecimiento del *cognac* se producen tres fenómenos importantes: la oxidación, el enriquecimiento y la evolución cualitativa del aguardiente. La oxidación -respiración a través de la madera-, lo afina y suaviza, al tiempo que elimina los vestigios amargos. El enriquecimiento oscurece el líquido y afina los aromas, merced al tanino de la madera. La evolución cualitativa otorga, año tras año, más finura y elegancia. El proceso genera evaporación de aguardiente y descenso de su graduación alcohólica, resultado ambiguo: la evaporación produce una pérdida anual del 3% de las reservas del producto de la región de Cognac, conocida como "la porción de los ángeles". La caída del grado alcohólico, en cambio, es benéfica, en tanto evita una rebaja artificial para permitir la comercialización del *cognac*.

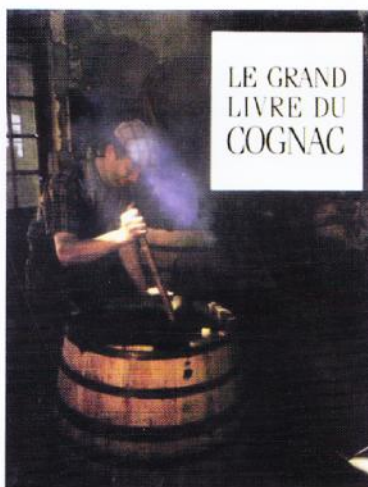
En la fase final, el aguardiente es trasvasado a grandes tinajas de madera, en las cuales se realizan las mezclas (*coupage*), generalmente empleando productos de distintos años y diferentes graduaciones. En tales tinajas permanece un año más, armonizando y conjuntando las distintas calidades y cualidades de las mezclas, hasta lograr el *cognac* deseado. Cabe señalar que está permitida la adición de agua destilada y hasta un máximo de 2% de caramelo. El proceso concluye con el embotellamiento.

Las categorías del cognac

Antes de ser comercializado, el *cognac* necesita un tiempo mínimo de

dos y medio años de envejecimiento (*compte 2*, o transcurso de treinta meses desde que se destiló el aguardiente). Esta categoría inicial de *cognac* es denominada tres estrellas o VS (*Very Special*). Le sigue, en calidad, la denominada VSOP (*Very Superior Old Pale*), *cognac* viejo superior y de color pálido, con no menos de cuatro y medio años de edad (*compte 4*), la variedad más difundida en el mercado. En la cima de los mejores *cognacs* se encuentran -al menos en la hipótesis de que los más viejos son los de mayor calidad- los que tienen un envejecimiento mínimo de seis y medio años: *Napoléon*, *X.O. (Extra Old)*, *Vielle Réserve*, *Hors d'Age*. Estos aguardientes superiores pueden llegar a una edad de hasta cuarenta o cincuenta años, pero lo es expertos estiman que los mejores son los de treinta años.

Se considera que ningún *cognac* puede mantenerse más de setenta años en barrica, pues la lenta pero continua



reducción de grado alcohólico haría que, al cabo de un plazo mayor al indicado, el aguardiente terminaría dañado. En efecto, el envejecimiento comienza con alrededor de 70° y a partir de allí pierde un grado por año. Matemáticamente, pues, el momento óptimo se sitúa a los treinta años, cuando alcanza los 40 grados. Por tal razón, el *cognac* más añejo se conserva en botellas de cristal lacradas, ocultando la evolución del aguardiente. Otro procedimiento, artificial, para reducir el grado alcohólico de los *cognacs* consiste en la adición de aguardiente rebajado con agua destilada.

Las categorías arriba indicadas valen para las seis áreas de Cognac, si bien no es lo mismo un aguardiente de la *Grande* o *Petite Champagne*, que un *Bois ordinaire* o un *Borderies*. El mejor *cognac* es el elaborado en *Grande Champagne*, suave y delicado. La *Petite Champagne* produce uno con más cuerpo y sabor. Los de las áreas restantes son de menor calidad. También se encuentran los *cognacs* que reciben la denominación *Fine*, antepuesta al nombre del área de producción. Los más prestigiosos y codiciados son los denominados *Fine Champagne*, *coupage* de los aguardientes de la *Grande* y *Petite Champagne* con, por lo menos, un 50% de la primera zona.

Las marcas más prestigiosas son, entre otras, Camus, Chabasse, Courvoisier, Delamain, Frapin, Hine, Gautier, Guerbé, Hennessy, Martell, Otard, Rémy Martin y Louis Royer.

Se ha escrito, bien, que "el buen *cognac* posee el misterioso dulzor de la uva fresca, como si el vino se hubiese evaporado y condensado. No solamente evoca el aroma del vino, sino más concretamente un gran vino, ya que posee la misma complejidad, el mismo bouquet e idéntico estímulo". Dicen que el célebre Maurice de Talleyrand sentenció: "El coñac se mira, se huele, se calienta en la mano... y después se habla de él". ■

* WALDO ANSALDI es profesor investigador de la Facultad de Ciencias Sociales de la UBA.