C/2025/4107

23.7.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/4107)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

N. UE: PGI-FR-02043-AM02 – 25.04.2025

1. **Nome del prodotto**

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☒ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☐ Vini

☒ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Motivi per cui la modifica o le modifiche rientrano nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143

Le modifiche apportate non implicano un cambiamento del nome, non modificano la denominazione legale o la categoria della bevanda spiritosa, non rischiano di nuocere alla qualità, alla reputazione o ad altre caratteristiche di tale bevanda spiritosa e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Introduzione di nuove varietà*

Descrizione

Il gruppo introduce nel suo disciplinare le tre varietà interspecifiche Coutia, Luminan e Vidal nell'ambito delle varietà d'interesse a fini di adattamento (VIFA). Le varietà selezionate consentono la produzione di vini a basso tenore alcolico e ad elevata acidità, rendendole adatte alla produzione di acquaviti.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sono inoltre modificate le norme relative all'assortimento varietale (sezione 1 - D. - 1º «Assortimento varietale») e all'assemblaggio (sezione 1 - D - 10º «Norme di assemblaggio e finitura»).

La percentuale delle varietà Coutia B, Luminan B e Vidal B, considerate congiuntamente o separatamente, è inferiore o uguale al 5 % dell'assortimento varietale dell'azienda. Le aziende con meno di 20 ettari possono derogarvi entro il limite di un ettaro di VIFA e del 10 % dell'assortimento varietale massimo.

Il documento unico è modificato in diversi punti nella sezione «Metodo di produzione della bevanda spiritosa».

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Il gruppo motiva la propria richiesta con la necessità di selezionare varietà di viti adatte alle esigenze ambientali e ai cambiamenti climatici, che hanno un impatto significativo sui sistemi di produzione agricola. In questo contesto, il gruppo conduce da circa 20 anni programmi di ricerca in collaborazione con l'INRAE (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement*) e l'IFV (*Institut Français de la Vigne et du Vin*) per la selezione di tali varietà.

Le varietà selezionate consentono di produrre vini a basso tenore alcolico e ad elevata acidità e i loro profili aromatici, inoltre, sono stati giudicati conformi alla tipicità del Cognac anche da parte del gruppo.

È necessario modificare il disciplinare di produzione per integrarvi le nuove varietà e:

— modificare le norme sull'assortimento varietale.

La modifica incide sul documento unico.

2. *Disposizioni agroambientali*

Descrizione

Sono modificate le disposizioni ambientali (sezione 1 - D - 2º - g) Misure agroambientali) relative al diserbo delle parcelle e dei filari. Lo scopo di tali modifiche è integrare modalità di controllo che definiscano le norme da rispettare per dichiarare la loro conformità.

In particolare:

— al massimo 80 cm di diserbo chimico sul cavaillon in caso di distanza tra i filari inferiore o uguale a 2,5 m;

— al massimo 1/3 di superficie autorizzata per il diserbo chimico del cavaillon quando la distanza tra i filari è superiore a 2,5 m.

Il documento unico è modificato nella sezione «Metodo di produzione della bevanda spiritosa».

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

In seguito all'introduzione di disposizioni agroambientali nel disciplinare, il piano di controllo è stato modificato e approvato nel settembre 2021.

I servizi di controllo hanno pertanto messo a punto una metodologia di controllo per definire le pratiche colturali in linea con queste nuove disposizioni.

Il gruppo desidera chiarire la definizione di due valori target nel proprio disciplinare di produzione relativi a queste due disposizioni agroambientali, per garantire la sicurezza dei controlli.

La modifica incide sul documento unico.

3. *Legame con l'origine*

Descrizione

Parte 1 - E - 2° Elementi storici del legame con la zona viticola

— «Nel XVI secolo [...]» invece del XV secolo,

— «All'inizio del XVII secolo [...]» invece del XV secolo.

I secoli relativi agli eventi storici erano sbagliati.

Il documento unico è modificato nella sezione del legame per correggere tale errore.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Queste modifiche sono apportate per correggere gli errori relativi ai secoli nel legame con l'origine.

La modifica incide sul documento unico.

4. *Aggiornamento del TAV massimo*

Descrizione

Sezione 1 - B - 3° «Caratteristiche specifiche rispetto ad altre bevande spiritose della stessa categoria»: il TAV massimo è modificato dal 72,4 % al 73,7 %.

L'aggiornamento del TAV massimo al 73,7 % è stato adottato nel giugno 2022. La motivazione fornita dall'ODG per tale richiesta è il riscaldamento globale, che comporta un aumento del TAV dei vini destinati alla distillazione e quindi un incremento della gradazione dei *brouillis*.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

A causa di una dimenticanza nel disciplinare al momento della precedente approvazione, occorre modificare il disciplinare nella sezione 1, B, 3° per correggere tale errore.

Il documento unico era stato modificato correttamente e pertanto non richiede alcuna modifica oggi.

La modifica non incide sul documento unico.

5. *Misure transitorie*

Descrizione

Le misure transitorie (sezione 1 - D - 11° «Misure transitorie») relative all'assortimento varietale e all'invecchiamento minimo nella zona geografica sono soppresse in quanto scadute.

Il documento unico non è modificato in questo punto.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

Le misure transitorie scadute sono soppresse per chiarire il disciplinare di produzione.

La modifica non incide sul documento unico.

6. *Definizione della zona geografica*

Descrizione

La definizione della zona geografica è aggiornata con il codice geografico ufficiale al 1° gennaio 2024.

Il documento unico è modificato in questo punto.

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

La zona geografica rimane invariata con l'aggiornamento del codice geografico ufficiale al 1° gennaio 2024 che sostituisce quello del 2020.

La modifica incide sul documento unico.

7. *Sistemi di valutazione delle innovazioni*

Descrizione

Aggiunta al disciplinare di un sistema di valutazione delle innovazioni.

Aggiunta al documento unico, nella sezione relativa alla descrizione del metodo di produzione:

«Tuttavia, a fini di valutazione, è autorizzato l'utilizzo di apparecchi di distillazione non conformi alle modalità definite sopra, quali descritti nel protocollo approvato dal comitato nazionale nella riunione dell'11 settembre 2024, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato di un accordo convalidato dal comitato nazionale dell'11 settembre 2024 e conforme alla direttiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.».

Riguardo a tale valutazione, le norme relative all'assemblaggio sono state precisate anche nel documento unico, nella sezione relativa alla descrizione del metodo di produzione:

«Qualsiasi operatore può acquistare acquaviti che presentano oltre il 10 % di volumi ottenuti nel quadro di sistemi di valutazione delle innovazioni e procedere ad assemblaggi, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato di un accordo di cui alla sezione D, punto 8, lettera c), e D, punto 1. La percentuale dei volumi di acquaviti ottenuti nel quadro dei sistemi di valutazione delle innovazioni previsti dal presente disciplinare è inferiore o uguale al 10 % in volume nell'assemblaggio delle partite di acquaviti utilizzate al momento della loro immissione in commercio e nell'elaborazione di prodotti composti.».

Sintesi dei motivi per i quali è necessaria la modifica

I sistemi di valutazione della pratica di riscaldamento dei vini e dei *brouillis* rientrano nell'obiettivo del «Cognac» DOP di ridurre il consumo energetico e le emissioni di gas a effetto serra. A causa di diversi fattori (distillazione discontinua, capacità di carico limitata degli alambicchi, fuoco diretto, utilizzo di combustibili fossili, ecc.), la distillazione a Cognac produce infatti emissioni elevate di tali gas e rappresenta il 21 % delle emissioni di CO2eq della filiera Cognac, di cui l'83 % è legato al consumo di energia. L'accordo fissa la durata della valutazione a 3 anni.

Il documento unico è modificato nella sezione relativa alla descrizione del metodo di produzione.

La modifica incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome/Nomi**

«Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac»

2. **Paese richiedente**

Francia

3. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica protetta (IGP)

4. **Categoria o categorie della bevanda spiritosa**

4. Acquavite di vino

4.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, ALCOLICI ED ACETI

2208 - Alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione

5. **Descrizione della bevanda spiritosa**

1. Caratteristiche fisico-chimiche Al momento dell'immissione in commercio le acquaviti presentano un titolo alcolometrico volumico minimo del 40 %, un tenore minimo di sostanze volatili pari a 200 grammi per ettolitro di alcole puro e un tenore massimo di metanolo inferiore a 100 grammi per ettolitro di alcole puro. Il colore delle acquaviti corrisponde a un'assorbanza minima a 420 nm di 0,1 con un cammino ottico di 10 mm. 2. Caratteristiche organolettiche: Le acquaviti di Cognac si distinguono per l'equilibrio e la tipicità aromatica. Il profilo sensoriale, caratterizzato da complessità e finezza, si evolve con la durata dell'invecchiamento. Le acquaviti più giovani presentano note floreali e fruttate, come il fiore di vite o di acacia, l'uva, la pera o taluni frutti esotici. A contatto con il legno di quercia le acquaviti acquisiscono note caratteristiche, tra cui vaniglia, noce di cocco o sfumature di tostato. Il processo di invecchiamento concorre anche all'arricchimento e alla crescente complessità del profilo aromatico, caratterizzato in particolare da note di frutta candita, aromi speziati, legnosi, di tabacco o di frutta secca. Il profilo aromatico complesso e specifico, composto dall'insieme di queste note, è descritto in letteratura come «rancio Charentais» (Flanzy, 1998). Lo sviluppo aromatico è accompagnato da un'evoluzione gustativa che si manifesta in un ammorbidimento delle percezioni al palato, nello sviluppo di una rotondità e di un volume caratteristici e in un significativo prolungamento della persistenza aromatica. Le diverse sfumature esistenti tra i vari «cru» hanno indotto il geologo Coquand a delimitare le zone di produzione alla fine del XIX secolo. - La Grande Champagne dà origine ad acquaviti di grande finezza e dotate di forte singolarità e persistenza, con una gamma di profumi a dominante floreale. A maturazione lenta, queste acquaviti richiedono un lungo invecchiamento in botti di quercia per raggiungere la piena maturità. - Le acquaviti della Petite Champagne presentano sostanzialmente le stesse caratteristiche di quelle della Grande Champagne ma, rispetto a queste, raggiungono la loro qualità ottimale dopo una maturazione più breve. - I «Cognac» con denominazione geografica aggiuntiva «Fine Champagne» presentano caratteristiche organolettiche derivanti dall'assemblaggio di acquaviti della Grande Champagne (in misura pari ad almeno la metà) e della Petite Champagne. - Nei vigneti delle «Borderies» si producono acquaviti rotonde, dolci e ricche di profumi, tra cui spicca quello caratteristico della violetta. Una loro peculiarità è il raggiungimento della qualità ottimale dopo un periodo di maturazione più breve rispetto alle acquaviti provenienti dalle varie zone della «Champagne». - I Cognac «Fins Bois» provengono dall'area più vasta, che fornisce acquaviti rotonde e morbide, ad invecchiamento piuttosto rapido e con una gamma di profumi fruttati che ricordano l'uva pressata. - Nei vigneti dei cosiddetti «Bois» («Bons Bois», «Bois Ordinaires» o «Bois à Terroirs») si producono acquaviti dagli aromi fruttati, che invecchiano rapidamente. Durante il processo d'invecchiamento si trasforma gradualmente anche il colore delle acquaviti: il giallo pallido si fa progressivamente più intenso fino a raggiungere tonalità giallo-dorate, che diventano poi ambrate e color mogano nelle acquaviti più vecchie.

L'«Esprit de Cognac» presenta un titolo alcolometrico volumico compreso tra l'80 e l'85 %.

6. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Per beneficiare della denominazione di origine controllata «Cognac», «Eau-de-vie de Cognac» o «Eau-de-vie des Charentes» tutte le fasi della produzione devono aver luogo nella zona geografica originariamente delimitata con decreto del 1º maggio 1909 e relative modifiche e il cui perimetro comprende il territorio dei comuni indicati di seguito, sulla base del codice geografico ufficiale aggiornato al 1º gennaio 2024.

Dipartimento della Charente

Comuni interamente compresi:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (cantone di Tude-et-Lavalette), Bors (cantone di Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes, Yviers.

Comuni parzialmente compresi:

Moulins-sur-Tardoire (per la parte corrispondente al territorio del comune delegato di Rancogne al 1º gennaio 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (per la parte corrispondente al territorio del comune delegato di Saint-Projet-Saint-Constant al 1º gennaio 2019).

Dipartimento della Charente-Maritime, comuni di:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé, Yves.

Dipartimento della Dordogne, comuni di:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais, Saint Aulaye-Puymangou.

Dipartimento Deux-Sèvres, comuni di:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon, Le Vert.

I documenti cartografici che raffigurano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

7. **Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

I vini destinati all'elaborazione di acquaviti sono ottenuti dai vitigni seguenti:

— Colombard B, Folle blanche B, Montils B, Sémillon B, Ugni blanc B;

— Folignan B, nella misura massima del 10 % della base ampelografica.

— Coutia B, Luminan B e Vidal B, in quanto varietà di interesse ai fini dell'adattamento, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato interessato di un accordo conforme all'accordo quadro per le acquaviti di vino ottenute mediante distillazione a ripasso, approvato dal comitato nazionale competente il 30 giugno 2023.

La percentuale delle varietà Coutia B, Luminan B e Vidal B, considerate congiuntamente o separatamente, è inferiore o uguale al 5 % dell'assortimento varietale dell'azienda.

Le aziende con meno di 20 ettari possono derogarvi entro il limite di un ettaro di VIFA e del 10 % dell'assortimento varietale massimo.

La conformità dell'assortimento varietale è valutata su tutte le parcelle dell'azienda destinate alla produzione delle «eaux-de-vie Cognac» DOP.

a) - Densità d'impianto

La densità minima d'impianto delle vigne è di 2 200 ceppi per ettaro.

b) - Sesto d'impianto

Le vigne presentano una distanza massima tra i filari di 3,50 metri.

c) - Tipo di potatura

La potatura va effettuata obbligatoriamente ogni anno. Sono consentiti tutti i metodi di potatura.

d) - Numero di gemme per ettaro

Il numero di gemme franche è limitato a 80 000 per ettaro.

e) - Entrata in produzione delle vigne giovani

Le acquaviti provenienti da vini ottenuti da vigne giovani possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Cognac» solo a partire dal secondo anno successivo a quello dell'impianto, da effettuarsi entro il 31 luglio.

f) - Fallanze

— Per le vigne la cui densità d'impianto iniziale o la densità a seguito della trasformazione della parcella è inferiore o uguale a 2 500 ceppi per ettaro, la percentuale di ceppi morti o mancanti di cui all'articolo D.645-4 del *Code rural et de la pêche maritime* (Codice rurale e della pesca marittima) è fissata al 20 %.

— Per le vigne la cui densità d'impianto iniziale o la densità a seguito della trasformazione della parcella è superiore a 2 500 ceppi per ettaro e inferiore o uguale a 2 900 piedi per ettaro, la percentuale di ceppi morti o mancanti di cui all'articolo D.645-4 del *Code rural et de la pêche maritime* è fissata al 25 %.

— Per le vigne la cui densità d'impianto iniziale o la densità a seguito della trasformazione della parcella è superiore a 2 900 ceppi per ettaro, la percentuale di ceppi morti o mancanti di cui all'articolo D.645-4 del *Code rural et de la pêche maritime* è fissata al 35 %.

g) - Misure agroambientali

È vietato il diserbo chimico totale delle parcelle.
Il diserbo chimico è limitato al *cavaillon* che rappresenta:

— per le viti con una distanza tra i filari superiore a 2,5 m, al massimo 1/3 della distanza tra i filari,

— per le viti con una distanza tra i filari inferiore o uguale a 2,5 m, al massimo 80 cm.

Tra tutti i filari, la vegetazione, seminata o spontanea, è controllata con mezzi meccanici o fisici.

È vietato il diserbo chimico delle capezzagne.

La resa annua massima autorizzata corrisponde alla quantità massima di uva o al volume equivalente di vino o mosto ottenuto dalla vendemmia per ettaro, espresso in ettolitri di vino per ettaro con un titolo alcolometrico volumico (TAV) di riferimento pari al 10 %. Essa non deve superare la resa limite di 160 ettolitri di vino per ettaro con un TAV di riferimento del 10 %.

Per il trasferimento dell'uva vendemmiata è vietato l'uso di pompe centrifughe a palette.

È vietato l'uso di torchi dotati di vite di Archimede, noti anche come pigiatrici continue.

È vietato qualunque metodo di arricchimento.

Durante il processo di vinificazione nei periodi di fermentazione è vietato l'uso di anidride solforosa.

Al momento della distillazione i vini presentano un titolo alcolometrico volumico minimo del 7 % e un titolo alcolometrico volumico massimo del 12 %. Il tenore di acidità volatile è inferiore o uguale a 12,25 milliequivalenti per litro.

a) - Periodo di distillazione

Possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Cognac» solo le acquaviti ottenute dalla distillazione dei vini della campagna in corso.
La distillazione deve essere completata al più tardi entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

b) - Principio di distillazione

La distillazione è effettuata in base al principio della distillazione semplice discontinua, detta «a ripasso» o «doppia distillazione». Il metodo consiste in due fasi successive chiamate «cotte» (*chauffes*):

— la prima cotta consiste nella distillazione del vino e consente di ottenere il liquido torbido di prima distillazione (*brouillis*);

— la seconda cotta, detta in gergo «ripasso» (bonne chauffe), consiste nella distillazione del liquido di prima distillazione e consente di ottenere l'acquavite di Cognac, dopo aver scartato le sostanze prodotte all'inizio e alla fine del processo (il cosiddetto «flegma»);

— durante la prima o la seconda cotta è possibile reimmettere nel vino o nel liquido di prima distillazione le frazioni di testa e di coda delle distillazioni precedenti, non selezionate come acquavite di Cognac.

c) - Descrizione degli apparecchi di distillazione

L'alambicco chiamato «charentais» è composto da una caldaia riscaldata a fuoco diretto, da un capitello, da un tubo a collo di cigno, con o senza scaldavino, e da una serpentina dotata di dispositivo di raffreddamento.

La caldaia, il capitello, il collo di cigno, la serpentina e il porta-alcolimetro aperto devono essere in rame.

Tuttavia, a fini di valutazione, è autorizzato l'utilizzo di apparecchi di distillazione non conformi alle modalità definite sopra, quali descritti nel protocollo approvato dal comitato nazionale nella riunione dell'11 settembre 2024, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato di un accordo convalidato dal comitato nazionale dell'11 settembre 2024 e conforme alla direttiva INAO-DIR-CNAOV-2023-01.

La capacità totale della caldaia non deve superare i 30 ettolitri (con una tolleranza del 5 %), con un volume di carico limitato a 25 ettolitri (con una tolleranza del 5 %) per ogni cotta.

È tuttavia possibile utilizzare caldaie con capacità superiore al volume massimo di cui sopra, purché riservate esclusivamente alla prima cotta per l'ottenimento del *brouillis* e conformi ai requisiti di capacità totale massima della caldaia pari a 140 ettolitri (con tolleranza del 5 %) e di volume massimo del vino distillato pari a 120 ettolitri (con tolleranza del 5 %) per ogni cotta.

d) - Titolo alcolometrico delle acquaviti

Al termine della doppia distillazione, il titolo alcolometrico volumico delle acquaviti non deve superare il 73,7 % a 20 °C, nel recipiente di raccolta della produzione giornaliera.

e) - Elaborazione dell'«Esprit de Cognac»

Si tratta di un prodotto ottenuto da un'ulteriore distillazione della seconda cotta, usando un alambicco come quello precedentemente descritto. Il titolo alcolometrico volumico è compreso tra l'80 e l'85 %.

f) - Gestione della distillazione in caso di cambiamenti di «cru»

Per «cru» s'intendono le denominazioni geografiche complementari la cui zona di delimitazione è indicata nella sezione relativa alle indicazioni geografiche aggiuntive.

Quando la distillazione riguarda vini prodotti da «cru» differenti, le frazioni di testa e di coda della cotta di ripasso (la *bonne chauffe*) possono essere incorporate nel *brouillis* o nei vini provenienti da un altro «cru» unicamente alle condizioni seguenti:

— prima del cambiamento, l'ultima cotta di ripasso del «cru» in fase di distillazione deve essere effettuata impiegando non oltre il 33 % della capacità di carico della distilleria, nel caso in cui questa sia dotata di almeno tre alambicchi;

— l'inserimento delle frazioni di testa e di coda della distillazione della cotta di ripasso va limitato a non più dell'8 % del volume di carica dell'alambicco in uso.

L'assemblaggio di acquaviti di età e profili diversi è una pratica specificamente collegata alla produzione del «Cognac» che consente di ottenere costantemente un prodotto dalle caratteristiche organolettiche precise e armoniose richieste.

Qualsiasi operatore può acquistare acquaviti che presentano oltre il 10 % di volumi ottenuti nel quadro di sistemi di valutazione delle innovazioni e procedere ad assemblaggi, previa firma tra l'INAO, l'ODG e l'operatore autorizzato di un accordo di cui alla sezione D, punto 8, lettera c), e D, punto 1. La percentuale dei volumi di acquaviti ottenuti nel quadro dei sistemi di valutazione delle innovazioni previsti dal presente disciplinare è inferiore o uguale al 10 % in volume nell'assemblaggio delle partite di acquaviti utilizzate al momento della loro immissione in commercio e nell'elaborazione di prodotti composti.

Sono ammessi solamente i metodi seguenti:

— correzione della colorazione con caramello E150a (caramello ordinario);

— edulcorazione con i prodotti di cui all'allegato 1, punto 3, lettera a), del regolamento (CE) n. 110/2008, a completamento del gusto finale;

— aggiunta di estratto ottenuto da trucioli di legno di quercia lasciati macerare in acqua calda.

L'effetto di tali correttivi sull'oscuramento dell'acquavite è inferiore o pari a 4 % vol. L'oscuramento, espresso in % vol, si misura come differenza tra il titolo alcolometrico volumico effettivo e il titolo alcolometrico volumico lordo.

L'aggiunta dell'estratto di trucioli di legno è un metodo tradizionale: l'essenza di legno utilizzata è conforme a quella dei contenitori indicata nel disciplinare; se del caso, l'estratto è stabilizzato con l'aggiunta di acquavite corrispondente a quella d'arrivo.

L'invecchiamento delle acquaviti di Cognac avviene senza interruzione esclusivamente in recipienti di legno di quercia.

Prima di essere destinate al consumo umano diretto, le acquaviti devono essere affinate per un periodo di almeno due anni. Questi primi due anni d'invecchiamento hanno luogo nella zona geografica.

8. **Norme specifiche in materia di confezionamento**

—

9. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

9.1. *Norme generali*

Il nome «Cognac» può essere impiegato senza la dicitura «appellation contrôlée» se non associato ad alcuna denominazione geografica complementare.

9.2. *Menzioni di invecchiamento*

L'età minima delle acquaviti di Cognac destinate alla spedizione deve corrispondere rispettivamente alle seguenti classi d'età:

— classe 2 per le menzioni: «3 Etoiles», «Sélection», «VS», «De Luxe» e «Very Special», «Millésime»;

— classe 3 per le menzioni: «Supérieur», «Cuvée Supérieure», «Qualité Supérieure»;

— classe 4 per le menzioni: «V.S.O.P.» «Réserve», «Vieux», «Rare» e «Royal»;

— classe 5 per le menzioni: «Vieille Réserve», «Réserve Rare» e «Réserve Royale»;

— classe 6 per le menzioni: «Napoléon», «Très Vieille Réserve», «Très Vieux», «Héritage», «Très Rare», «Excellence» e «Suprême»;

— classe 10 per le menzioni: «XO», «Hors d'âge», «Extra», «Ancestral», «Ancêtre», «Or», «Gold» e «Impérial» «Extra Old», «XXO», «Extra Extra Old».

— Le menzioni «XXO» ed «Extra Extra Old» sono menzioni specifiche per le acquaviti invecchiate per un periodo pari o superiore a 14 anni.

Ad eccezione delle menzioni di invecchiamento composte sopraelencate, collegate a una specifica classe di età, l'utilizzo nella medesima etichetta di più menzioni appartenenti alla stessa classe di età non modifica la classe di età per quanto riguarda il prelievo.

L'utilizzo nella stessa etichetta di più menzioni di invecchiamento appartenenti a classi di età differenti comporta l'obbligo di prelievo in base alla classe di età che indica l'invecchiamento maggiore.

La presenza in etichetta delle menzioni di invecchiamento e delle modalità in base alle quali questo è effettuato non deve essere tale da generare confusione nell'acquirente o nel consumatore in merito all'età del «Cognac» e alle sue qualità essenziali.

10. **Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica, inclusi, se del caso, gli elementi specifici della descrizione del prodotto o del metodo di produzione che giustificano il legame**

Le acquaviti di Cognac presentano un'armonia e una peculiarità aromatica assolutamente distintive, frutto del rispetto di tutti gli elementi del disciplinare della denominazione riguardanti l'origine geografica, l'assortimento varietale, la conduzione dei vigneti e le tecniche applicate per l'elaborazione e la distillazione dei vini e per l'invecchiamento delle acquaviti.

1° *Descrizione dei fattori naturali e umani del legame con la zona viticola*

a)- Clima

La zona delimitata del «Cognac», che copre quasi totalmente la Charente-Maritime, gran parte della Charente e alcuni comuni dei dipartimenti Dordogne e Deux-Sèvres, è situata a nord del bacino aquitano, lungo la costa atlantica. È circoscritta a ovest dalle sponde della Gironde e dalle isole Ré e Oléron e a est, in direzione di Angoulême, dai primi contrafforti del Massiccio centrale. La regione è attraversata dal fiume Charente, alimentato da piccoli corsi d'acqua come il Né, l'Antenne, la Seugne e altri.

In questa zona, il clima oceanico temperato è piuttosto omogeneo, ad eccezione delle regioni costiere, più soleggiate e con escursioni termiche minori. Per la prossimità dell'oceano, le piogge possono verificarsi in qualsiasi periodo dell'anno, anche se sono più abbondanti durante l'inverno. I periodi di siccità sono pertanto rari, il che consente il regolare approvvigionamento idrico delle viti. La temperatura media annuale è di circa 13 °C, con inverni abbastanza miti. Le temperature sono sufficienti a garantire una buona maturazione delle uve, senza gli eccessi che potrebbero bruciarne gli acini.

b)- Vigneti

Verso la metà del secolo XIX, Henri Coquand (1811-1881), docente di geologia, studiò la geologia della regione e, con la collaborazione di un assaggiatore, classificò le diverse zone in base alla qualità delle acquaviti che i vari suoli potevano produrre.

Verso il 1860 il loro lavoro li portò a delimitare «cru» diversi e servì da base per il decreto del 13 gennaio 1938 in cui tale delimitazione venne ufficializzata. Le denominazioni geografiche complementari della denominazione «Cognac» sono tuttora in uso con i loro nomi storici: «Grande Champagne», «Petite Champagne», «Fine Champagne», «Borderies», «Fins bois», «Bons Bois»; a cui si aggiungono «Bois ordinaires» o «Bois à terroir».

Va precisato che la denominazione geografica complementare «Fine Champagne» non corrisponde a un territorio vero e proprio.

Il suo uso è pertanto riservato a un assemblaggio di acquaviti ottenute esclusivamente dalle due denominazioni geografiche complementari «Grande Champagne» e «Petite Champagne» e composto per almeno il 50 % da acquaviti prodotte nella «Grande Champagne».

In base agli studi dell'epoca, le caratteristiche dominanti dei suoli sui quali si producono le suddette denominazioni sono, sinteticamente, le seguenti:

— Grande e Petite Champagne: suoli argilloso-calcarei piuttosto superficiali, su calcare tenero e gessoso del Cretaceo;

— Borderies: suoli silico-argillosi, con presenza di selce risultante dalla decarbonizzazione del calcare;

— Fins Bois: terreni caratterizzati per lo più dalle cosiddette *groies* (suoli argilloso-calcarei superficiali di colore rosso e molto sassosi) e, per la parte restante, da calcare duro del Giurassico e da suoli molto argillosi;

— Les Bois («Bons Bois», «Bois ordinaires» e «Bois à terroirs»): suoli sabbiosi nelle aree costiere, in alcune valli e nell'intera parte meridionale della zona viticola. Si tratta di sabbie provenienti per erosione dal Massiccio centrale.

La zona viticola vocata alla produzione del «Cognac» copre attualmente circa 75 000 ettari, ovvero il 95 % della superficie coltivata a vite della zona (cioè circa il 9 % della superficie agricola nella regione delimitata). L'Ugni blanc, che oggi rappresenta circa il 98 % delle varietà impiantate nella zona viticola di Cognac, è il vitigno più diffuso.

c)- Contesto economico del «Cognac»

L'economia della regione è storicamente legata alla prosperità derivatale dal commercio del «Cognac», intorno al quale si è sviluppato un indotto di mestieri e imprese che ha dato vita a una comunità imprenditoriale interamente vocata all'elaborazione e al commercio di questo prodotto.

Le imprese che intervengono nella produzione del «Cognac» (circa 5 500 viticoltori, 110 distillatori professionisti e 300 commercianti) formano una forte comunità di operatori specializzati composta da circa 12 000 persone, tra bottai, calderai, imprese del vetro e della carta, stamperie, aziende per la produzione di tappi, trasportatori, laboratori enologici, produttori di apparecchiature agricole, ecc.

2° *Elementi storici del legame con la zona viticola*

Dalle ricerche archeologiche condotte nelle Charentes si ha testimonianza dei primi impianti di vigneti a partire dalla fine del I secolo d. C.; gli scavi hanno inoltre dimostrato la presenza nella regione di numerose fattorie, in particolare vitivinicole, a conferma del fatto che la produzione di vino nella zona risale già all'epoca dell'Alto impero romano.

Nel Medioevo, la presenza del fiume Charente assecondò lo sviluppo nella regione di una prima mentalità favorevole agli scambi commerciali tra paesi diversi. La città di Cognac si distingueva già per il commercio del vino, che si aggiungeva all'attività di magazzinaggio del sale, di cui si ha notizia a partire dall'XI secolo. I vini del Poitou, trasportati dalle navi olandesi che raggiungevano la costa atlantica alla ricerca di sale, riscuotevano l'apprezzamento dei paesi affacciati sul mare del Nord.

Nel XVI secolo, gli olandesi decisero di distillare i vini della regione per poterli conservare meglio. Nel Rinascimento, il commercio conobbe un forte sviluppo. I vascelli olandesi sbarcavano nei porti della Charente per rifornirsi, a Cognac, dei famosi vini dei «cru» «Champagne» e «Borderies».

Ma questi vini, di gradazione alcolica poco elevata, risentivano dei lunghi viaggi in mare. Conoscendo l'arte della distillazione, gli olandesi decisero di distillare il vino nel loro paese, per conservarlo meglio. Lo chiamarono «brandwijn» (letteralmente «vin brûlé»), da cui derivò il termine «brandy», acquavite di vino.

All'inizio del XVII secolo fu introdotta la doppia distillazione, che consentì al prodotto di viaggiare sotto forma di acquavite inalterabile, molto più concentrata rispetto al vino. I primi alambicchi, importati nella Charente dagli olandesi, furono progressivamente modificati; gli abitanti della regione divennero maestri di questa tecnica e la migliorarono con il processo della doppia distillazione.

Nacquero così numerose imprese commerciali che, verso la metà del XIX secolo, iniziarono a spedire l'acquavite in bottiglie anziché in botti.

Da questa nuova forma di commercio derivò a sua volta un vero e proprio indotto: l'industria del vetro (che sviluppò competenze nella meccanizzazione dei processi di produzione delle bottiglie a livello locale), la fabbricazione di casse e di tappi e la tipografia.

Verso il 1875 l'intera Charente fu invasa dalla *Phylloxéra vastatrix*, un insetto dell'ordine degli emitteri che, attaccando la vite e succhiandone la linfa dalla radice, distrusse la maggior parte dei vigneti. Intorno al 1893, la superficie viticola si era ridotta ad appena 40 600 ettari dei 280 000 ettari precedenti all'arrivo di tale calamità. Come in altre parti d'Europa, i vigneti della Charente vennero ricostituiti grazie a portainnesti americani. Questa pagina di storia portò però alla creazione, nel 1888, del Comitato per la viticoltura che, nel 1892, si trasformò nella cosiddetta *Station viticole*, una struttura interprofessionale per la ricerca qualitativa sul Cognac

che si occupò soprattutto di ricerca varietale. È proprio grazie ai suoi studi che, verso la metà del XX secolo, l'Ugni blanc divenne il vitigno di gran lunga più diffuso poiché, di fatto, più resistente dei vitigni tradizionali che erano utilizzati prima della crisi della fillossera (Colombard, Folle blanche, ecc.) e che erano stati indeboliti dall'innesto.

L'Ugni blanc era inoltre preferito per la produttività (la resa è all'incirca di 120-130 ettolitri di volume per ettaro), il tasso di acidità e il basso tenore di zuccheri, grazie al quale si otteneva un vino poco alcolico. Era un vitigno di origine italiana (noto come «Trebbiano toscano») che non poteva maturare oltre i confini settentrionali della regione.

3° *Elementi storici legati alla reputazione del prodotto*

Dalla fine del XVII secolo, e soprattutto a decorrere dal secolo seguente, il mercato cominciò ad organizzarsi e, per soddisfare la domanda, si creò una vera attività commerciale. Nelle principali città della regione aprirono i cosiddetti *comptoirs*, alcuni di origine anglosassone: Martell nel 1715, Rémy Martin nel 1724, Delamain nel 1759, Hennessey nel 1765, Godet nel 1782, Hine nel 1791 e Otard nel 1795.

Il 23 gennaio 1860 la firma di un trattato commerciale tra la Francia e l'Inghilterra, su iniziativa di Napoleone III, portò a un'impennata delle vendite di Cognac, con un picco nel 1879 (nacquero, ad esempio, le ditte Bisquit nel 1819, Courvoisier nel 1843, Royer nel 1853, Meukow nel 1862 e Camus et Hardy nel 1863).

Nella prima metà del XX secolo furono introdotte norme specifiche riguardanti il Cognac allo scopo di codificare gli usi locali, fedeli alla tradizione e costanti nel tempo:

— 1909: delimitazione della zona geografica di produzione;

— 1936: riconoscimento del Cognac quale denominazione di origine controllata;

— 1938: delimitazione delle denominazioni regionali («cru» o denominazioni geografiche).

Durante la seconda guerra mondiale, per salvaguardare le scorte di «Cognac» fu istituito il *Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie* (Ufficio per la distribuzione dei vini e delle acquaviti). Nel 1946, dopo la Liberazione, il *Bureau de répartition* fu sostituito dal *Bureau national interprofessionnel du Cognac* (Ufficio nazionale interprofessionale del Cognac, BNIC), al quale fu annessa, a partire dal 1948, la *Station viticole*. I viticoltori e i commercianti di «Cognac» furono concordi nel definire l'obiettivo generale del BNIC: promuovere lo sviluppo del «Cognac» e rappresentare e difendere gli interessi collettivi degli operatori. Il BNIC, in particolare, pubblicizza, tutela e promuove la denominazione di origine «Cognac» e facilita le relazioni tra commercianti e viticoltori. Ha inoltre finalità di servizio pubblico e, in questa veste, garantisce il controllo dell'invecchiamento e delle età, monitora la qualità a valle della produzione del «Cognac» e rilascia i certificati necessari per l'esportazione.

Il «Cognac» è un prodotto storicamente destinato all'esportazione e oggi, per oltre il 95 %, è consumato all'estero in quasi 160 paesi diversi. Dall'Estremo Oriente al continente americano, passando per l'Europa, il «Cognac» è, per gli estimatori, sinonimo di acquavite di altissima qualità, simbolo del saper vivere francese.

4° *Legame causale tra la zona geografica, la qualità e le caratteristiche del prodotto*

I vitigni della regione, in particolare l'Ugni blanc, si distinguono per la produttività elevata e la maturazione tardiva. Queste caratteristiche sono particolarmente confacenti alla produzione di vini da distillazione poco alcolici e acidi, due attributi essenziali per la qualità finale delle «eaux-de-vie de Cognac».

I vini destinati alla produzione delle «eaux-de-vie de Cognac» hanno caratteristiche molto specifiche, costantemente descritte nella letteratura scientifica e tecnica da oltre un secolo.

Cercare di ottenere vini poco alcolici e acidi è quindi un elemento distintivo e costante della produzione delle «eaux-de-vie de Cognac» (Ravaz, 1900, Lafon et al., 1964, Lurton et al., 2011).

L'acidità permette infatti al vino di conservarsi in modo naturale nei mesi invernali fino alla distillazione, mentre la bassa gradazione alcolica consente di ottenere la concentrazione desiderata degli aromi contenuti nei vini.

Una bassa resa si traduce tendenzialmente in un aumento del titolo alcolometrico volumico, un'acidità inferiore e livelli di azoto più bassi nelle uve. L'aumento della resa si traduce invece nella tendenza opposta, e cioè in un abbassamento del titolo alcolometrico e in un aumento dell'acidità.

Quando la resa è eccessiva, tuttavia, si accentuano altri parametri quali la percentuale di acido malico e, parallelamente, lo sviluppo aromatico diventa minimo e si diluisce e la frequenza degli attacchi di *Botrytis*, dannosi per la qualità delle acquaviti, aumenta.

Questa serie di parametri ha quindi portato alla definizione di una fascia ottimale di resa, che varia ogni anno in funzione delle caratteristiche della vendemmia.

Fissare una resa massima annua in funzione dell'evoluzione delle suddette variabili consente inoltre di orientare la produzione nella fascia di resa ottimale per la produzione di vini che presentino il miglior equilibrio possibile tra i diversi parametri qualitativi necessari per l'elaborazione delle «eaux-de-vie de Cognac». Tale resa annuale si situa pertanto in una forchetta ottimale che include anche la cosiddetta «riserva climatica».

Il rischio di deterioramento qualitativo dei vini prodotti in caso di aumento eccessivo della resa comporta inoltre l'introduzione di misure complementari riguardanti la produttività dei vigneti, tra cui la definizione di una resa limite massima.

La qualità aromatica delle acquaviti è riconducibile in larga misura alle caratteristiche dei vini utilizzati.

La scelta dell'assortimento varietale e il rispetto delle norme di vinificazione specifiche riportate nel disciplinare della denominazione «Cognac» consentono di elaborare vini che presentano aromi fini e delicati, indispensabili per produrre acquaviti di alta qualità. I vini utilizzati non devono presentare elementi peggiorativi, ad esempio note vegetali, un eccesso di acetaldeide (ossidazione) o un'elevata alcolicità (pesantezza), e non devono contenere composti dovuti alla loro eventuale alterazione durante la conservazione. Oltre alle norme contenute nel disciplinare, sono state emanate numerose raccomandazioni mirate riguardanti la raccolta e la pigiatura, la gestione della fermentazione e la conservazione dei vini in attesa della distillazione, che vengono periodicamente aggiornate e debitamente trasmesse ai viticoltori della zona di produzione.

Le competenze in materia di potatura e vinificazione

L'acidità e la bassa gradazione sono favoriti dal metodo di potatura scelto dal viticoltore in funzione di numerosi fattori:

— lo spazio interfilare;

— l'altezza del tronco e della vegetazione;

— il metodo di allevamento della vite: vite con potatura lunga classica, a cordone (cordoni alti ricadenti o bassi palizzati, ecc.).

La pigiatura dei grappoli è effettuata subito dopo la vendemmia in torchi tradizionali orizzontali a piatti o in torchi pneumatici. È vietato l'uso del torchio continuo a vite di Archimede. Il succo ottenuto è messo immediatamente a fermentare. È vietato lo zuccheraggio.

La pigiatura e la fermentazione sono attentamente monitorate poiché determinanti per la qualità finale dell'acquavite. Per preservare la qualità delle future acquaviti è vietata qualsiasi aggiunta di anidride solforosa ai vini di distillazione durante i periodi di fermentazione.

La data limite di distillazione dei vini bianchi destinati alla produzione del «Cognac» è quindi fissata al 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia, in modo da evitare qualsiasi rischio nella conservazione dei vini.

La distillazione

La distillazione praticata a Cognac si basa sul principio della «distillazione discontinua» o «doppia distillazione», anche detta «a ripasso», che richiede l'utilizzo di un alambicco detto «charentais», del quale sono stati specificati sin dal 1936 la forma, il materiale, la capacità e la modalità di riscaldamento, che sono elementi assolutamente determinanti per la qualità delle acquaviti.

Infatti:

— la forma dell'alambicco contribuisce alla selezione delle sostanze volatili;

— il riscaldamento a fuoco diretto genera la sintesi degli aromi complementari nel momento in cui il vino entra in contatto con il fondo della caldaia (cottura);

— le parti dell'alambicco a contatto con il vino e con i vapori o con i distillati sono interamente in rame per via delle proprietà fisiche di questo metallo (malleabilità, buona conduzione del calore) e della sua reattività chimica con determinate componenti del vino stesso.

In questo tipo di alambicchi occorre eseguire per ogni distillazione l'operazione delicata del «taglio», che consiste nel frazionare il flusso del distillato in funzione del suo titolo alcolometrico volumico (TAV) e delle sostanze volatili che lo compongono, separando il «cuore» dalle frazioni destinate a essere riutilizzate nelle distillazioni successive. Per questo motivo, oltre che per la limitata capacità di carico durante la seconda cotta, la distillazione eseguita a Cognac è ancor oggi un'operazione artigianale affidata alle competenze del distillatore. Ad esempio, in base alla qualità dei vini (forte presenza di fecce, TAV, acidità, ecc.) e degli obiettivi qualitativi che desidera raggiungere, il distillatore valuta il momento opportuno per effettuare il taglio e le modalità di riutilizzo delle frazioni tagliate.

Caratteristiche delle acquaviti in base alle denominazioni geografiche

Le acquaviti che fuoriescono dall'alambicco sono molto diverse tra loro dal punto di vista analitico e organolettico a seconda della loro origine. Tale diversità impone il ricorso a tecniche d'invecchiamento anch'esse diverse e di durata variabile.

La Grande Champagne

Nella Grande Champagne si producono acquaviti di grande finezza, contraddistinte da forte singolarità e persistenza, con un profilo aromatico a dominante floreale. A maturazione lenta, queste acquaviti richiedono un lungo invecchiamento in botti di quercia per raggiungere la piena maturità.

La Petite Champagne

Le acquaviti della Petite Champagne presentano sostanzialmente le stesse caratteristiche di quelle della Grande Champagne, senza tuttavia offrire la stessa straordinaria finezza.

La Fine Champagne

I «Cognac» della denominazione «Fine Champagne» presentano caratteristiche organolettiche derivanti dall'assemblaggio di acquaviti della Grande Champagne (presenti almeno al 50 %) e della Petite Champagne.

Les Borderies

Nei vigneti delle Borderies si producono acquaviti rotonde, dolci e ricche di profumi, tra cui spicca quello caratteristico della violetta. Una loro peculiarità è il raggiungimento della qualità ottimale dopo un periodo di maturazione più breve rispetto alle acquaviti provenienti dalle varie zone della «Champagne».

Les Fins Bois

Si tratta della zona viticola più vasta in cui si producono acquaviti rotonde e morbide, ad invecchiamento piuttosto rapido e con una gamma di profumi fruttati che ricordano l'uva pressata.

Les Bois (Bons Bois, Bois à Terroir o Bois Ordinaires)

Nei vigneti dei «Bons Bois» si producono acquaviti dagli aromi fruttati, che invecchiano rapidamente.

L'invecchiamento

Appena fuoriuscite dall'alambicco, le acquaviti giovani rispecchiano in gran parte la qualità dei vini da cui sono ottenute.

L'invecchiamento è il processo che consente al prodotto di raggiungere la sua maturità, vale a dire lo stadio di evoluzione corrispondente alle sue caratteristiche organolettiche più armoniose.

Avviene esclusivamente in recipienti di legno di quercia, poiché solo questo tipo di recipienti permette al prodotto di maturare.

La durata dell'invecchiamento è determinata sia dalle caratteristiche delle acquaviti e dal profilo qualitativo del prodotto che si vuol ottenere, sia dal tipo e dall'età dei recipienti in legno di quercia utilizzati.

Durante l'invecchiamento il legno sprigiona i suoi composti, il che, oltre ai fenomeni di ossidazione e alle numerose trasformazioni fisico-chimiche, è indispensabile all'ottenimento delle caratteristiche sensoriali tipiche delle acquaviti invecchiate, tra cui la colorazione.

L'invecchiamento del «Cognac» è un processo che beneficia sia delle condizioni climatiche della regione sia delle competenze sviluppatesi nel tempo in questo territorio. Appena fuoriuscita dall'alambicco, la nuova acquavite rimane ad invecchiare parecchi anni a contatto con il legno di quercia (talvolta varie decine di anni). In questa fase si verificano successivamente diversi fenomeni fisico-chimici: evaporazione dell'acqua e dell'alcole, concentrazione in diverse sostanze, estrazione di composti del legno, ossidazione, ecc. Questi fenomeni sono influenzati dalle caratteristiche iniziali dell'acquavite (titolo alcolometrico e acidità), dal tipo di recipiente in cui essa viene conservata e dalle caratteristiche fisiche della cantina (lo *chai*) in cui è posto il recipiente (temperatura, igrometria e aerazione).

Per l'invecchiamento, tenuto conto del clima oceanico temperato tipico della zona geografica del «Cognac», si cerca di esporre le acquaviti a condizioni mediamente umide e ad alternanze stagionali che evitino condizioni estreme. Le cantine sono ubicate e costruite in modo da fornire condizioni equilibrate affinché l'acquavite acquisisca morbidezza e invecchi in modo armonioso.

Per la sua capacità di favorire l'interazione tra l'acquavite, l'ambiente esterno e il legno per lunghi periodi di tempo, si è scelto il legno di quercia, a grana fine (della foresta di Tronçais) o a grana grossa (delle foreste del Limousin) a seconda degli usi - *Quercus petraea* (quercia sessile o rovere) o *Quercus robur* (quercia peduncolata). Collaborando fianco a fianco con i maestri di cantina (*maîtres de chais*), i numerosi bottai cresciuti nella zona geografica sono stati in grado di acquisire competenze nella realizzazione dei contenitori più adatti all'invecchiamento del «Cognac». È compito dei maestri di cantina selezionare il tipo di contenitore più appropriato, in funzione delle caratteristiche iniziali delle acquaviti giovani, della fase d'invecchiamento e degli obiettivi qualitativi che si vogliono raggiungere.

Per tutta la durata dell'affinamento a contatto con il legno di quercia e con l'aria, il «Cognac» perde progressivamente, per evaporazione, una parte dell'acqua e dell'alcole che contiene. Questi vapori di alcole (chiamati poeticamente «la parte degli angeli») rappresentano ogni anno l'equivalente di parecchi milioni di bottiglie e alimentano, nelle vicinanze delle cantine, un fungo microscopico chiamato *Torula compniacensis* che va a ricoprire le pietre della regione, annerendole.

L'invecchiamento del «Cognac» è imprescindibile dall'arte dell'assemblaggio, che costituisce l'essenza del mestiere dei *maîtres de chai* delle cantine del «Cognac». Come un pittore con la sua tavolozza di colori, il maestro di cantina seleziona partite differenti di «Cognac» a seconda dell'origine: «cru», età d'invecchiamento, «Cognac» invecchiati in botti giovani o rosse (che hanno già contenuto «Cognac») e di varia provenienza, oppure tenute in diversi tipi di cantine (umide o asciutte).

In funzione del suo percorso d'invecchiamento, ogni acquavite acquisisce infatti caratteristiche organolettiche proprie, che saranno valorizzate a seconda delle qualità delle altre acquaviti con cui avverrà l'assemblaggio.

Questo sapiente assemblaggio non può essere concepito, vista la sua complessità, come mera applicazione di prescrizioni tecniche. Il maestro di cantina si affida a saperi empirici (conoscenza della diversità della materia prima e delle caratteristiche distintive della denominazione, esperienza delle interazioni tra la materia prima e i fattori d'invecchiamento e padronanza delle tecniche necessarie) che richiedono un controllo costante mediante l'assaggio e fanno appello a una grande memoria sensoriale nelle varie fasi di elaborazione.

Si tratta di competenze che richiedono molti anni di apprendistato al fianco degli anziani del mestiere e che si sono differenziate, conservate e tramandate grazie al fitto tessuto imprenditoriale della zona e agli scambi che avvengono all'interno della comunità di operatori ed esperti della denominazione, tra maestri di cantina, viticoltori, commercianti e intermediari.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d