

NOTE GEOGRAFICHE SUL VIGNETO DELLE CHARENTES E SULLA PRODUZIONE E IL COMMERCIO DEL COGNAC

1. - LA REGIONE DEL COGNAC. — La regione del cognac, che occupa la parte settentrionale del bacino aquitaniano, non ha confini naturali ben determinati, ma ha tuttavia precisi limiti amministrativi basati sulle circoscrizioni comunali e sanciti da una legislazione che risale agli inizi del secolo. Essa comprende i due dipartimenti della Charente e della Charente Maritime, esclusa una parte del territorio di Marans, dove il suolo umido e argilloso dei *marais* non si adatta alla viticoltura, come pure la regione a nord di Ruffec e a est di La Rochefoucauld, corrispondente all'alto corso del fiume Charente, che innalzandosi al di sopra dei 220 m. di altezza diviene più umida e piovosa, per cui la coltura della vite vi ha minore importanza e vi assume caratteri diversi da quelli della zona del cognac. Per contro questa occupa a nord una piccola parte del dipartimento delle Deux Sèvres, cioè alcuni comuni degli *arrondissements* di Niort e di Melle, e a sud una parte del dipartimento della Dordogna, poiché include sette comuni che fanno parte dell'*arrondissement* di Sainte-Aulaye.

Dal punto di vista geografico si può dire che la regione del cognac si estende dalle ultime propaggini occidentali dei monti del Limosino all'Atlantico, sul quale si affaccia nel tratto di costa compreso fra l'estuario della Gironda e l'Anse de l'Aiguillon, l'insenatura con la quale termina sul mare il Marais Poitevin. Di

fronte a questo litorale sono le isole di Aix, Ré e Oléron, che fanno parte pure esse della regione del cognac. Possiamo ancora precisare che questa corrisponde al bacino della media e bassa Charente, con la maggior parte di quello della Boutonne e della Seugne, che della prima sono affluenti, rispettivamente di destra e di sinistra; comprende l'intero bacino della Seudre, modesto corso d'acqua che però termina sul mare con un ampio estuario che si apre tra quello della Charente e la Gironda, e infine a sud si estende fino al corso della Dronne, un affluente della Dordogna, per poi affacciarsi sulla riva settentrionale dell'estuario girondino da Saint-Ciers all'Oceano. In complesso la regione del cognac occupa una superficie di 11.440 kmq., che possiamo ritenere pari all'incirca a un settimo di quella dell'intero bacino aquitaniano.

L'altitudine è ovunque assai modesta, in quanto le maggiori elevazioni, che si trovano nella parte più interna del territorio, non superano i 220 m.; la pendenza media è quasi insensibile, se si considera che dalla costa atlantica si sale appunto fino a questa altezza massima su una distanza di almeno 100 km. La pendenza generale della regione è da est a ovest, direzione che hanno anche i fiumi principali, pur se gli strati calcarei che formano l'ossatura del territorio presentano una generale pendenza da nord-est a sud-ovest, come appare da alcuni elementi di *cuestas* che si hanno in varie parti della regione. La debole altitudine non dà però un paesaggio del tutto uniforme, anzitutto perché vi è pur sempre, per quanto modesta, una diversa altezza fra la zona costiera, di pochi metri sopra il livello del mare, e quella interna per gran parte al di sopra dei 50 m. di altezza; inoltre vi è il fatto che le differenze di clima determinano, sempre fra la costa e l'interno, delle differenze nei suoli e quindi nella vegetazione, per cui il paesaggio muta da zona a zona, anche se non è sempre facile trovare dei limiti netti.

In generale nella Charente interna si ha un susseguirsi di colline e di molli ondulazioni che rendono il paesaggio più movimentato, per quanto la coltura della vite, largamente dominante, contribuisca a ridargli un certo carattere di uniformità. Il solco più importante che taglia questo paesaggio di colline è costituito dalla valle della Charente, ampia e poco profonda oggi, ma incassata

e dominata da alti ripiani calcarei cretacei nel Quaternario antico, quando l'erosione non aveva ancora abbassato fino al livello attuale la superficie topografica. L'erosione, appunto, ha contribuito a dare alla regione la morfologia uniforme, ma già all'origine dovevano prevalere le forme piane, essendo quasi ovunque il terreno formato da calcari mesozoici a stratificazione orizzontale o suborizzontale, senza forti dislivelli. Non più ricoperti dal mare dopo la loro emersione, questi terreni calcarei hanno subito una lunga opera di modellamento e formavano un paesaggio maturo già alla fine del Mesozoico, ma poi le deformazioni dell'era terziaria, turbando l'equilibrio raggiunto, provocarono un po' dovunque la ripresa dell'erosione, che è continuata nel Quaternario antico e che ha appianato i maggiori dislivelli (1).

Nella parte più bassa e più esterna della regione, cioè nella Charente Maritime, la morfologia è più uniforme; qui infatti, in corrispondenza delle basse valli dei corsi d'acqua principali, prevalgono i terreni alluvionali, mentre in varie parti della costa si hanno altri terreni di deposito, formati però da argille marine, di un tipo che i geologi definiscono « argilla a Scrobicularie » e che localmente è chiamata *terre de bri*. Queste argille furono deposte in epoca storica in fondo ad antiche insenature che sono state perciò colmate mentre il mare andava gradualmente ritirandosi. Rimasti a lungo in una fascia di incerto confine fra la terra e il mare, questi terreni vennero successivamente prosciugati, soggetti a coltura e in parte trasformati in saline. Queste ultime però sono oggi scomparse del tutto sulla terraferma, mentre alcune rimangono nell'isola di Ré. Il risanamento dei terreni bassi della Charente, sia quelli di deposito fluviale che quelli di sedimentazione marina, ha richiesto dei grandi lavori idraulici, come ad esempio nella zona di Tonnay-Charente e di Rochefort, che è detta « Petite Flandre », a ricordo degli ingegneri fiamminghi che vi lavorarono. Questi terreni bassi per la loro natura e per la loro umidità non sono adatti alla viticoltura, ma piuttosto ai pascoli e infatti sono utilizzati per l'allevamento del bestiame, di cui sop-

(1) Per gli aspetti geomorfologici e la pedologia della regione e di tutto il bacino aquitano si veda l'ottima monografia, apparsa di recente, di H. ENJALBERT, *Les Pays Aquitains*. Vol. I. Bordeaux, Bière, 1961.

portano un carico abbastanza elevato. Anche nella Charente Maritime e nelle stesse isole sono essenzialmente i terreni calcarei che ospitano la maggior parte dei vigneti.

I fiumi seguono in parte dei tracciati segnati da fasci di faglie di direzione armoricana (NO-SE), come accade alla stessa Charente, e in parte seguono la generale pendenza dei terreni verso occidente. Il più importante fiume della regione è appunto la Charente, che nasce nei monti del Limosino a poco più di 300 m. di altezza. Esso scorre dapprima verso nord fino a Citray, poi verso sud con un corso assai tortuoso in cui forma numerosissimi meandri fino ad Angoulême, da dove piega a occidente verso l'Oceano. La sua larghezza però è modesta ed è di soli m. 150 ancora a Soubise, cioè a una quindicina di km. dal mare, ma poi si allarga rapidamente e il suo estuario si fa largo oltre 3 km., ad alta marea, fra Port-de-Barques e Fouras. Il fiume ha regime regolare perché alimentato da abbondanti sorgenti calcaree ed ha profondità di alcuni metri almeno fino a Rochefort e infatti è risalito da piccole navi fino a questa città. Il basso corso della Charente si svolge fra i terreni molto bassi dei *marais* prosciugati, dove una fitta rete di canali assicura il drenaggio verso il mare. Della Seudre si è già detto che esso è un modesto corso d'acqua e infatti a monte di Saujon esso non è che l'emisario di sorgenti carsiche che riportano in superficie delle acque pluviali immerse in zone calcaree che si trovano più a monte. Gli altri corsi d'acqua di qualche importanza sono affluenti della Charente e sono abbastanza numerosi, perché in complesso la rete idrografica è discretamente fitta ed è completata, come si è visto, da una serie di canali che assicurano lo scolo al mare delle acque delle terre basse.

Le condizioni climatiche sono quelle proprie del bacino aquitaniano, cioè atlantico-meridionali, ma con caratteri particolari per la posizione settentrionale della regione nell'ambito del bacino stesso e la vicinanza ai rilievi del Limosino e del Périgord, ed offrono variazioni locali dovute alla diversa distanza dal mare delle singole località. Così, mentre a La Rochelle la temperatura media varia dai 5,4° di gennaio ai 19,8° di luglio, con una media annua di 12,3°, a Cognac da un lato diminuisce la temperatura

invernale ($4,8^{\circ}$) e dall'altro aumenta quella di luglio ($20,9^{\circ}$), essendo più sentita in questa località l'influenza continentale; la temperatura media ($12,7^{\circ}$) risulta pertanto quasi eguale a quella della costa. Solo le isole di Ré e Oléron hanno temperature più elevate: circa $6,6^{\circ}$ in gennaio e $21,0^{\circ}$ in agosto, con una media di $13,5^{\circ}$. L'escursione termica annua è ovunque molto modesta, dato il carattere marittimo del clima, e in particolare sulla costa e nelle isole, dove rimane inferiore ai 15° .

Per ciò che riguarda le precipitazioni, nella zona interna la quantità annua oscilla ovunque intorno agli 830 mm. (Cognac 852, Angoulême 862 mm.) e solo sulla costa si abbassa al di sotto degli 800 mm. (La Rochelle 716 mm.); nelle isole è anche inferiore ai 700 mm. (a Oléron 650 mm. e a Ré 625 mm.). La pioggia è abbastanza ben distribuita in tutti i mesi dell'anno, ma con un massimo nel tardo autunno e una leggera ripresa nella primavera. Durante l'estate si ha una certa flessione, ma cadono sempre almeno 100 mm. di pioggia ovunque, anche nelle isole (a Cognac 161 mm., a Ré 100 mm.). L'indice di aridità annuo è quasi dappertutto superiore a 30, ma scende a meno di 20 nei mesi estivi sulla costa e supera di poco questo valore nell'interno.

L'influenza delle condizioni climatiche sulla viticoltura è evidente nel fatto che le parti più vicine al mare, dove i venti occidentali sono assai frequenti e l'estate è meno calda (eccettuate le isole), sono meno favorite di quelle interne, nelle quali la ventilazione è minore e la temperatura estiva supera i 20° : condizione quest'ultima molto importante per la perfetta maturazione delle uve. La carta della regione del cognac, riportata nella fig. 1, mostra appunto che le zone privilegiate per ciò che riguarda la viticoltura e quindi la qualità delle acqueviti si trovano nell'interno, ma distanti comunque anche dai rilievi, dove la temperatura estiva si abbassa di nuovo e l'umidità aumenta.

Il clima tuttavia non è il solo fattore di questa gerarchizzazione del territorio, poiché la sua influenza si accompagna e si combina con quello dei suoli (2). In proposito si è detto che sono i suoli calcarei i più adatti alla coltura della vite e soprattutto a

(2) H. ENJALBERT, *op. cit.*; cfr. pp. 134-142 e 159-169.

questo vigneto di qualità così specializzato, com'è appunto quello che occupa le colline e le campagne delle Charentes. I suoli migliori sono quelli chiamati *terre de Champagne* e discreti sono quelli detti *groies*. La *terre de Champagne* si trova in corrispondenza delle zone privilegiate della regione del cognac ed è un suolo di colore grigiastro, ricco di carbonato di calcio, che ricopre delle formazioni calcaree del Cretaceo. Su questo suolo predomina la vite, mentre una parte assai piccola è destinata ad altre colture. I *groies* (3) sono formati essenzialmente da terra rossa prodotta dalla dissoluzione chimica dei calcari, mescolata con pietrame calcareo di varia grossezza ed occupano soprattutto le zone interposte fra le colline della Charente interna e la fascia costiera. Questi terreni sono adatti oltre che alla coltura della vite anche a quella dei cereali e dei prati artificiali, che infatti occupano pure estensioni importanti nella regione. Nella parte occidentale, più vicina alla zona costiera, si ha in generale una maggiore varietà e vi prevalgono dei suoli piuttosto scuri e acidi, talvolta con notevole quantità di elementi sabbiosi, ma poveri di elementi calcarei. Essi prendono il nome di *varennes* e sono sottoposti a colture o ricoperti da boschi, data la loro profondità che consente una vegetazione di grande mole. E' per questo che le zone occupate da questi suoli sono chiamate *bois*, nome che si ritrova curiosamente nella denominazione delle acqueviti, non fra le più pregiate, che escono da questi territori: « Fins Bois », « Bons Bois » « Bois Ordinaires ». Nelle isole di Ré e Oléron non pochi vigneti si trovano in terreni sabbiosi formati con le sabbie delle dune costiere, le quali non sono composte soltanto da elementi silicei ma anche da parti calcaree provenienti dalla demolizione delle *falaises* giuresi e cretacee della costa charentese. Altrove sulla zona costiera o in alcune vallate fluviali si trovano dei suoli limosi e humici, piuttosto umidi, ben adatti a colture svariate ma non alla viticoltura. Quanto ai terreni argillosi di origine marina, la cosiddetta *terre de bri*, accade talvolta che essi siano ricoperti da alluvioni fluviali più o meno ricche di materie organiche; in tal caso

(3) La parola *groie* sembra simile a *gravier*, che significa ciottolo; in Gironda la parola *grave* significa terra ciottolosa.

si ha una terra arabile mista, che è detta *bri bâtard*, dalla quale però la viticoltura rifugge.

E' dunque l'influenza combinata del clima e del suolo che ha determinato l'esistenza di zone diversamente dotate ai fini della coltura della vite e della produzione di acqueviti di alta qualità e che ha portato alla gerarchizzazione di cui si è detto. Cominciata a delinarsi già nel '700, questa suddivisione si precisò ulteriormente nel secolo scorso, man mano che si espandeva la produzione e l'esportazione del cognac, finché è diventata definitiva ed è stata accettata da tutti dopo che un decreto dello Stato francese del 1° maggio 1909, ripreso e precisato successivamente da altri del 1936 e del 1938, l'ha ufficialmente sancita (4). In tal modo è stata delimitata l'area entro la quale le acqueviti hanno diritto alla denominazione di « Cognac » e questo territorio a sua volta è stato suddiviso in sei grandi zone, unicamente in base alla qualità delle acqueviti stesse; tale ripartizione, fatta secondo le denominazioni locali divenute ormai tradizionali, serve di base per stabilire i prezzi dei vini e dei distillati prodotti in ciascuna campagna agraria.

Tali zone sono le seguenti (fig. 1):

Grande Champagne. Comprende numerosi comuni della Charente interna, tra cui anche Cognac e Segonzac, sulla sinistra del fiume e a sud di Cognac, che trovasi proprio al limite di questa zona. I vigneti, come si è visto, vi si estendono soprattutto sui suoli che ricoprono i calcari facilmente degradabili del Cretaceo e aventi perciò un alto tenore di calcare attivo, per quanto siano spesso pochissimo profondi; infatti è ben frequente che la roccia calcarea si trovi quasi a fior di terra. Il clima presenta condizioni medie e perciò ottime per la viticoltura, senza risentire troppo l'influenza marina, come nella Charente Maritime, né quella continentale, come a oriente di Cognac. E' perciò la zona che produce le acqueviti più fini e più delicate, le sole che abbiano il diritto alla denominazione di Grande Champagne o di Grande Fine Champagne.

(4) R. LAFON, G. LAFON, P. COQUILLAUD, *Le Cognac, sa distillation*. Parigi, Baillière, 1958; cfr. p. 163.

Petite Champagne. Anche questa si estende a sud del fiume Charente, salvo un brevissimo territorio fra Cognac e Jarnac, e circonda su tre lati la zona precedente, rispetto alla quale ha caratteristiche pressoché identiche di suolo e di clima; ma le acqueviti che qui si producono non hanno le stesse alte qualità di quelle della Grande Champagne. Il vigneto è particolarmente esteso nelle campagne di Chateaufort-sur-Charente, Barbezieux, Archiac e Jonzac, che sono anche i centri più importanti. Le acqueviti di questa zona, se mescolate in proporzioni uguali con quelle della Grande Champagne, hanno diritto alla denominazione di *Fine Champagne*.

Borderies. Comprendono una piccola zona a nord della Charente, tra Cognac e Burie, dove i suoli, derivati ancora da calcari del Cretaceo, sono alquanto più decalcificati. Le acqueviti che provengono dalle Borderies sono sempre assai pregiate, seppure non come quelle delle zone precedenti, ed hanno la caratteristica di invecchiare più rapidamente.

Fins Bois. Sono formati da un ampio territorio che si estende a nord e a sud della Charente, tutt'intorno alle Champagnes, dove i suoli sono piuttosto poveri di carbonato di calcio e con sottosuolo calcareo più duro: si tratta in prevalenza di suoli rossastri del tipo di quelli denominati *groies*, insieme con altri di vario tipo delle zone basse della regione, dove il clima non è ancora troppo direttamente influenzato da un lato dalla vicinanza dell'oceano e dall'altro dalle altitudini che sovrastano il bacino charentese. Una ristretta zona di questi Fins Bois si trova nella parte sud-occidentale della regione, sul lato orientale dell'estuario della Gironda. Le acqueviti che provengono dai Fins Bois sono meno fini delle precedenti, ma, come quelle delle Borderies, invecchiano presto. Centri principali della zona sono a occidente Saint-Jean d'Angély e Saintes e a oriente, perciò in posizione più elevata, Rouillac, Angoulême e Blanzac.

Bons Bois. Questa zona si estende ancora tutt'intorno alla precedente, giungendo a ovest fino al basso corso della Charente e della Seudre per affacciarsi poi ampiamente sulla Gironda, e a est fino alle colline della parte più orientale della regione del cognac. Comprende tutti i terreni giurassici, cretacei e anche ter-

ziari più poveri di calcare, con sottosuolo calcareo molto duro e dove il clima è più esposto all'influenza del mare e dell'altitudine. Nella parte meridionale di questa zona, presso la Gironda, la vite si è pure acclimatata tra i boschi di pini marittimi e le lande a eriche, ma fornisce un cognac assai meno fine che all'interno.

Bois Ordinaires. Comprendono tutta la fascia costiera, ma a nord si spingono nell'interno per circa 50 km. fino alle campagne di Beauvoir-sur-Niort. Un'altra ristretta zona di Bois Ordinaires si trova nella parte sud-est della regione, intorno a Sainte-Aulaye. La vite occupa, se pure con diversa intensità, i terreni assai vari della fascia costiera e delle isole dove, evidentemente, l'influenza marittima è preponderante. Le acqueviti di questa zona non hanno il gusto gradevole delle altre, per cui sono necessari particolari accorgimenti durante la distillazione, al fine di eliminare alcuni componenti presenti nel vino che darebbero un sapore un po' aspro. In complesso, le acqueviti dei Bois Ordinaires si distinguono per una minore finezza e una variazione di qualità assai notevole, dovuta al fatto che in questa zona il vigneto è assai discontinuo a causa della varietà dei terreni, che non sempre, come si è veduto, sono adatti alla viticoltura. Sono comprese in questa zona dei Bois Ordinaires le città di La Rochelle, Rochefort, Ton-nay-Charente e Marennnes.

2. - L'ESTENSIONE DEL VIGNETO E LA PRODUZIONE DEL VINO.

— Il vigneto, pur conservando tanta importanza nell'economia agraria delle Charentes, non ne domina però totalmente il paesaggio. La zona del cognac è in verità una regione di policoltura, nella quale il vigneto assume importanza diversa tra le varie parti del territorio, sia per ciò che riguarda la superficie che per quanto si riferisce al reddito che procura. E' questa appunto la caratteristica che distingue il vigneto attuale da quello che prosperava cento anni addietro in queste stesse campagne, occupando peraltro una superficie di gran lunga più grande, così da fare del bacino charentese una vera e propria regione di monocoltura. Attualmente il rapporto fra l'estensione del vigneto e la superficie totale del territorio è molto alta nelle due Champagnes e nel-

le Borderies, dati gli alti redditi che la vite qui può fornire, mentre diminuisce col procedere verso le zone periferiche meno dotate. Infatti nella Grande Champagne e nelle Borderies la superficie vitata occupa rispettivamente il 22,9 e il 20,1% di quella complessiva, quindi un po' meno di un quarto, l'11,2% nella Petite Champagne e una percentuale minore del 7 nelle zone dei Bois, com'è indicato dalla tabella. Sono una prova della diversa importanza del vigneto nelle varie zone anche i valori relativi all'estensione della proprietà viticola: così, ogni singolo proprietario possiede, in media, 3,8 ha. di vigneto nella Grande Champagne, 2,0 nella Petite Champagne, 2,4 nelle Borderies, mentre non ne coltiva che 1,1 nei Fins Bois, 1,0 nei Bons Bois e solo 0,6 nei Bois Ordinaires. E' evidente che in questi ultimi casi il proprietario deve integrare il reddito che gli proviene dal vigneto con quello di altri terreni che egli riserva ad altre colture. In complesso le proprietà che hanno da 2 a 4 ha. sono le più numerose (l'85% infatti hanno meno di 5 ha.), ma non mancano quelle molto estese che una ricca borghesia locale o alcune delle grandi case del cognac possiedono e sfruttano valendosi di numerosa mano d'opera fissa e di un gran numero di lavoratori stagionali durante l'epoca delle vendemmie.

Nell'insieme, il vigneto della regione del cognac si estende oggi su una superficie di 66.463 ha., dei quali 17.080 destinati alla produzione di uve da vino rosso e 49.383 per uve da vino bianco. Questi ultimi vigneti dunque prevalgono decisamente in quanto occupano il 74,3% dell'area vitata complessiva e ciò si spiega tenendo presente che per la produzione del cognac deve essere sottoposto alla distillazione soltanto il vino bianco. Né d'altra parte l'intera produzione del bianco può essere destinata a tale scopo, ma solo quella quantità, invero di gran lunga prevalente, che proviene da vitigni selezionati, ai quali soltanto si riconoscono determinati requisiti al fine di produrre acqueviti particolarmente pure, mentre devono essere esclusi gli ibridi e tutte le altre varietà. I tipi di uva ufficialmente riconosciuti come i soli adatti a fornire acqueviti da cognac sono quelli denominati « Saint-Émilion », « Colombard » e « Folle Blanche »; gli ultimi due però sono piuttosto delicati e sono soggetti a guastarsi quando il tem-

po è sfavorevole durante il periodo della vendemmia, per cui vengono gradualmente sostituiti dal Saint-Émilion. Questi tre vitigni comunque presentano il più alto adattamento alle condizioni locali e infatti trapiantati altrove non danno quelle acqueviti di alta qualità che producono sui suoli delle Charentes. I vini prodotti da queste uve hanno un aroma delicato, ma sono tuttavia poco adatti al consumo diretto in quanto hanno un'acidità fissa notevole; tuttavia questa caratteristica, secondo i tecnici, non solo non è svantaggiosa, ma anzi ha un ruolo importante durante la fase della distillazione e nello stesso tempo è essenziale per assicurare una buona conservazione del vino pur senza l'impiego di sostanze solforose, che darebbero un gusto sgradevole alle acqueviti (5). Il grado alcolico di questi vini è modesto, appena 9,5°, secondo quanto risulta dalla media dei valori degli ultimi 20 anni. Ritorneremo poco più avanti sulla produzione del vino, per esaminare ora brevemente la distribuzione del vigneto tra le varie parti ufficialmente delimitate della regione del cognac, che alla fine della campagna agraria del 1960-61 era la seguente (6):

SUPERFICIE DEL VIGNETO NEL 1960-61

ZONE	VIGNETO A UVE ROSSE		VIGNETO A UVE BIANCHE		TOTALE	
	ha.	%	ha.	%	ha.	% (*)
G. Champagne	406	5,1	7.496	94,9	7.902	22,9
P. Champagne	765	10,4	6.612	89,6	7.377	11,2
Borderies	179	7,1	2.339	92,9	2.518	20,1
Fins Bois	5.269	23,7	16.962	76,3	22.231	6,1
Bons Bois	6.163	32,7	12.677	67,3	18.840	4,7
Bois Ordinaires	4.298	56,6	3.297	43,4	7.595	2,8
REGIONE COGNAC	17.080	25,7	49.383	74,3	66.463	5,8

(*) La percentuale in questa colonna è calcolata rispetto alla superficie totale delle singole zone.

(5) R. LAFON, G. LAFON, P. COQUILLAUD, *op. cit.*; cfr. p. 23.

(6) Tutti i dati che sono serviti di base per questo lavoro mi sono stati forniti cortesemente dal Direttore del *Bureau National Interprofessionnel du Cognac*, Sig. Pierre Coquillaud, che qui ringrazio vivamente. Ho avuto occasione di interessarmi dei problemi della viticoltura della regione del cognac nel 1961, anno in cui, usufruendo di una borsa di studio del C.N.R., ho trascorso alcuni mesi nelle Charentes e in

Dalla tabella appare evidente che nella Grande Champagne il vigneto coltivato a uve rosse non occupa che 406 ha., cioè appena il 5,1% del totale, mentre quello che produce vino bianco, che viene qui destinato interamente alla distillazione, si estende su 7496 ha. ed è perciò largamente dominante (94,9%). Questa percentuale del vigneto da uve bianche sul totale rimane ancora molto elevata tanto nella Petite Champagne (89,6%) che nelle Borderies (92,9%). Poi, man mano che si procede verso le zone periferiche, la percentuale del vigneto produttore del vino rosso aumenta, finché nella zona dei Bois Ordinaires la situazione si capovolge e il vigneto da uve rosse prende la prevalenza, estendendosi su 4298 ha. (56,6%) contro i 3297 ha. occupati da quello che fornisce l'uva e il vino bianco.

Notiamo dunque che la Grande e la Petite Champagne hanno insieme 14.108 ha. di superficie coltivata a viti da uve bianche, cioè poco meno di un terzo di quella dell'intera regione del cognac. Anche nei Fins Bois e nei Bons Bois questa estensione è notevole, soprattutto nei primi (16.962 ha., cioè più di un terzo del totale), ma ciò è in relazione con la notevole estensione complessiva di queste zone. Se poi consideriamo il vigneto nel suo complesso vediamo che la prevalenza delle zone dei Bois si fa ancora più forte, mentre la Grande e la Petite Champagne insieme, con complessivi 15.279 ha. hanno poco più di un quinto della superficie vitata di tutta la regione del cognac e superano di poco un quarto del totale con la vicina zona delle Borderies.

Per ciò che riguarda la produzione del vino, la quantità maggiore spetta ai Fins Bois con 1,3 milioni di hl., l'84,3% dei quali dato da vino bianco; seguono i Bons Bois con più di 750 mila hl. e la Grande Champagne con oltre mezzo milione di hl. Tale quantità in questa zona di elezione è fornita quasi esclusivamente dal vino bianco, mentre quella del vino rosso non è che una parte molto piccola (il 3,7%); anche nella Petite Champagne e

particolare nelle isole di Ré e Oléron, che avevo in programma di studiare particolarmente. Sono pure molto grato al Prof. Louis Papy, Direttore dell'Istituto di Geografia dell'Università di Bordeaux, per la cortese ospitalità concessami nel suo Istituto, dove ho condotto le ricerche bibliografiche e la preparazione necessaria ai miei lavori.

nelle Borderies la produzione del vino rosso è piuttosto esigua così da non superare il 7% del totale. Nei Fins Bois e nei Bons Bois la percentuale del vino bianco sul totale è meno elevata e risulta rispettivamente dell'84,3% e del 73,7%. Notiamo infine che nei Bois Ordinaires, nonostante la prevalente estensione del vigneto da uve rosse, si ha una maggiore produzione di vino bianco: 189.163 hl., cioè il 55,8% della quantità complessiva.

PRODUZIONE DEL VINO NEL 1960-61

ZONE	VINO ROSSO			VINO BIANCO			TOTALE	
	hl.	%	hl./ha.	hl.	%	hl./ha.	hl.	hl./ha.
G. Champagne	20.375	3,7	50,2	525.290	96,3	70,1	545.665	69,0
P. Champagne	33.053	7,0	43,2	442.103	93,0	66,9	475.156	64,4
Borderies	8.736	4,8	48,8	174.882	95,2	74,8	183.618	72,9
Fins Bois	210.987	15,7	40,0	1.133.759	84,3	66,8	1.344.746	60,5
Bons Bois	202.127	26,3	32,8	565.854	73,7	44,6	767.981	40,8
Bois Ordinaires	149.563	44,2	34,8	189.163	55,8	57,4	338.726	44,6
REGIONE COGNAC	624.841	17,1	36,6	3.031.051	82,9	61,4	3.655.892	55,0

Ciò è evidentemente in relazione col fatto che i vigneti da uve bianche, formati con vitigni selezionati e fatti oggetto di particolare cura durante tutto l'anno, danno delle alte rese unitarie, di molto superiori a quelle dei vigneti destinati a produrre i vini di consumo corrente. Come mostra la tabella, la produzione unitaria di vino bianco è stata nel 1961 di 61,4 hl./ha., quella del vino rosso appena di 36,6 hl./ha. La media generale, considerando i due tipi di vino insieme, è stata di 55,0 hl./ha., discretamente elevata, come si vede, e un po' superiore al valore medio calcolato per l'ultimo decennio, che è di 51,2 hl./ha. Per il vino bianco, in particolare, le più alte produzioni unitarie spettano alle Borderies e alla Grande Champagne, rispettivamente con 74,8 e 70,1 hl./ha., mentre scendono sensibilmente nella Petite Champagne e nei Fins Bois, che presentano i valori quasi eguali di 66,9 e 66,8 hl./ha., e negli altri Bois a medie ancora più basse. Notiamo ancora che tra le rimanenti zone periferiche quella che

si affaccia sul mare ha una resa di vino bianco (57,4 hl./ha.) notevolmente maggiore di quella del territorio che le sta subito alle spalle (B. Bois, 44,6). Sulla produzione per ha. del vino rosso non sono necessarie particolari osservazioni e così pure su quella complessiva, dove si nota ancora la prevalenza delle Borderies, per cui rimandiamo alla precedente tabella, che riporta i valori della resa unitaria spettanti alle singole zone.

Il calcolo della produzione media, rispetto alla quale è stata raffrontata quella del 1960-61, è giustificato, in quanto la superficie del vigneto della regione del cognac, a parte una leggera tendenza all'aumento verificatasi di recente, è rimasta pressoché invariata negli ultimi 20 anni (fig. 2). L'estensione attuale rappre-

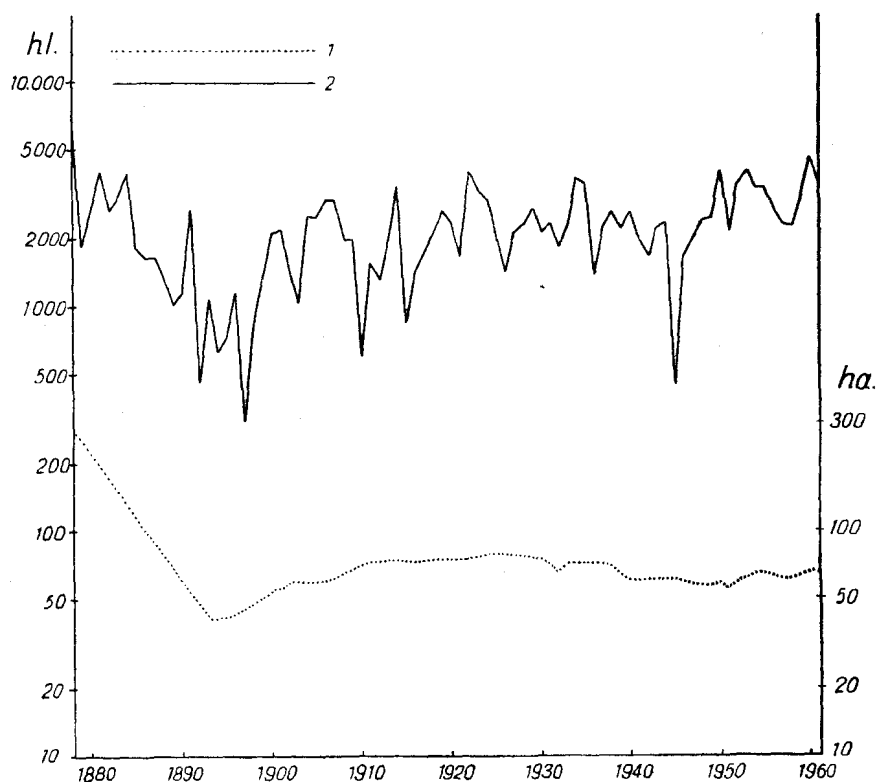
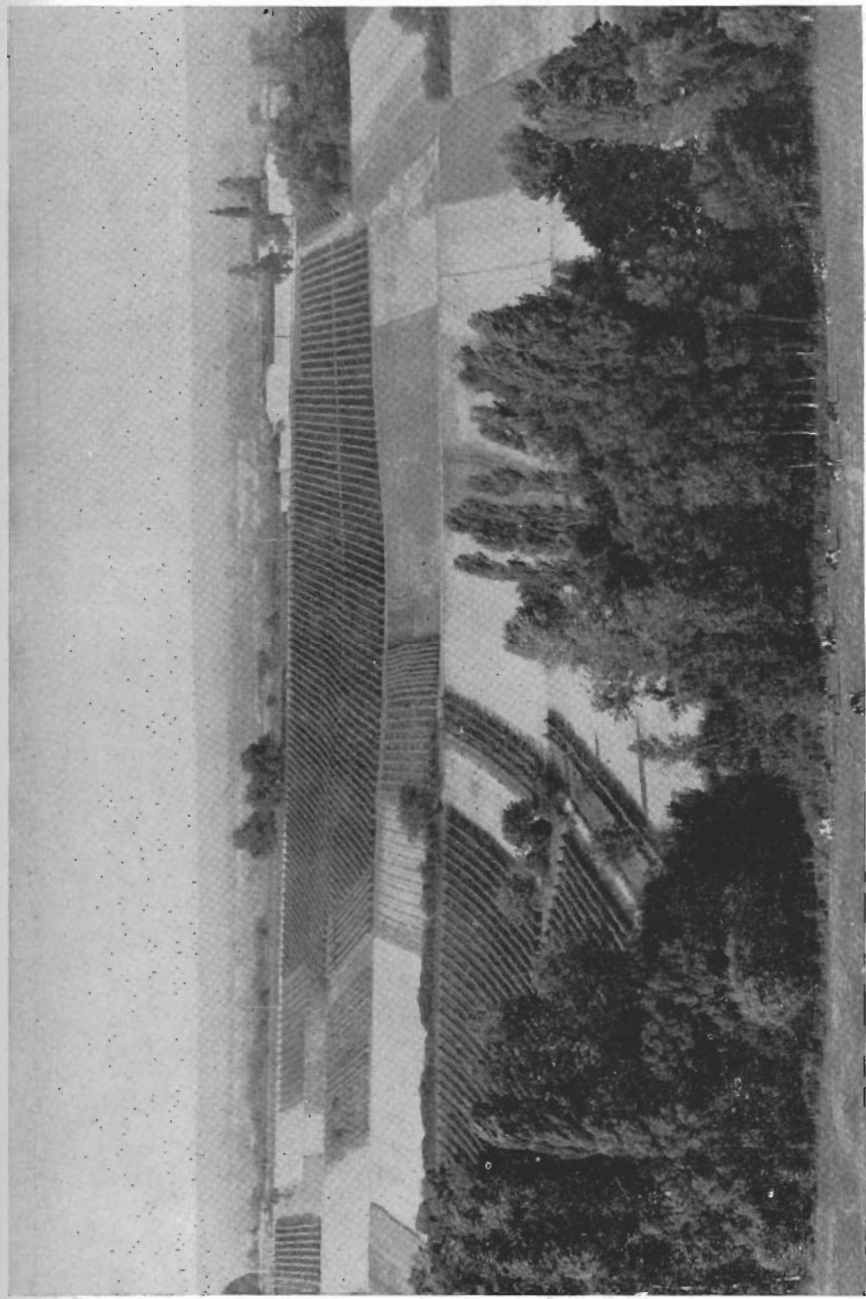


Fig. 2. — Diagramma in scala logaritmica dell'estensione del vigneto (1), in migliaia di ha., e della produzione del vino (2), in migliaia di hl., dal 1878 al 1961. La variazione del vigneto dal 1879 al 1892 è incerta.

senta appena un quarto di quella precedente la crisi della fillossera, quando il vigneto delle Charentes occupava una superficie di oltre 285 mila ha., fornendo dei quantitativi di vino oscillanti fra gli 8 e i 12 milioni di hl. Come si è già detto, *la regione del cognac prima della crisi della fillossera era un paese di monocoltura e possedeva l'estensione a vigneto più grande del mondo*. Poi appunto venne la crisi, che fu veramente tremenda: decine di migliaia di ha. di vigneto scomparvero del tutto, numerosi proprietari, rovinati dalle gravi perdite, dovettero vendere i loro terreni e cercare altrove diversa fortuna. In particolare nei terreni calcarei la distruzione fu quasi totale, mentre nelle terre argillose della bassa Charente e nei suoli sabbiosi della zona costiera e delle isole la vite poté resistere meglio. La coltura dunque sopravvisse solo in una piccola parte del territorio, la quale per parecchi anni fornì tutto il vino prodotto nelle Charentes fino alla ricostituzione del vigneto. Questa fu possibile grazie all'innesto delle piante francesi su piede americano, dalle radici particolarmente resistenti agli attacchi della fillossera, e a tale impresa contribuirono in notevole misura le grandi case del cognac, che con i loro forti capitali poterono finanziare gran parte delle opere necessarie. Tuttavia la vite non ritornò ad occupare tutta la superficie di un tempo, poiché nella zona bassa, soprattutto intorno a La Rochelle, la policoltura avente per base i prati artificiali e la produzione dei latticini si sostituì definitivamente al vigneto; l'introduzione di altre colture avvenne in tutte le parti del territorio, anche in quelle più dotate, dove la vite però poté rioccupare gran parte del terreno perduto.

Non abbiamo dei dati sull'estensione del vigneto nel periodo 1879-91 e non possiamo perciò seguire le fasi della riduzione dell'area coltivata, che però dovette essere rapida e forte, se si tiene conto che questa superficie nel 1892 non era ormai che un sesto di quella che aveva ricoperto le campagne charentesi appena quindici anni prima. La ripresa fu lenta e inoltre la superficie coltivata, pur aumentando gradualmente, rimase però sempre inferiore a quella del 1870, per cui il vigneto delle Charentes perse quel primato che aveva avuto nel mondo: ma ciò si dovette anche al fatto che i vigneti mediterranei, e primo fra tutti quello della



Una visione panoramica del vigneto della Charente.

(*fol. J. Goguet*)



Un vigneto dell'isola di Oléron (Charente Maritime).

(fot. M. Pinna)



Cognac intorno al 1600. (Da un dipinto conservato nel Château-de-Châtenay).

Linguadoca, presero nello stesso periodo uno sviluppo grandissimo (7). La crisi comunque portò anche dei benefici: fece convergere l'attenzione verso i soli vitigni selezionati e in particolare sul Saint-Émilion riconosciuto particolarmente resistente, determinò l'introduzione di nuove pratiche colturali (tra cui l'uso di lasciare maggiore spazio fra le piante) e la razionalizzazione del lavoro del viticoltore, onde fu possibile migliorare sensibilmente i rendimenti e la qualità.

SUPERFICIE DEL VIGNETO E
PRODUZIONE DEL VINO E DEL COGNAC DAL 1878 AL 1961
(valori annui e medie quinquennali)

ANNI	SUPERFICIE VIGNETO ha.	PRODUZIONE VINO hl.	PRODUZIONE COGNAC hl. a. p. (*)
1878	285.150	6.686.261	—
1879	—	1.856.510	301.313
1880	—	2.709.751	83.543
1881 - 85	—	3.084.794	147.132
1886 - 90	—	1.375.760	67.660
1891 - 95	42.707	1.140.123	72.094
1896 - 1900	48.506	1.155.969	39.365
1901 - 05	58.801	1.917.982	88.366
1906 - 10	65.375	2.092.409	109.872
1911 - 15	73.442	1.815.497	79.396
1916 - 20	74.266	2.043.277	78.809
1921 - 25	76.860	2.802.354	127.445
1926 - 30	76.220	2.170.849	97.733
1931 - 35	71.130	2.710.231	111.560
1936 - 40	66.972	2.215.200	98.804
1941 - 45	61.884	1.741.380	100.607
1946 - 50	57.803	2.529.470	90.112
1951 - 55	62.070	3.274.299	165.733
1956	63.062	2.617.539	167.624
1957	61.603	2.309.817	124.778
1958	62.596	2.249.957	102.603
1959	64.114	3.104.054	102.693
1960	66.277	4.532.871	190.587
1961	66.464	3.655.892	256.560

(*) Per ciò che riguarda il cognac la produzione si deve intendere riferita non all'anno solare ma alla campagna di distillazione; così il dato riportato per il 1961 si riferisce alla campagna 1° settembre 1960 - 31 agosto 1961.

(7) G. GALTIER, *Le vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon. Etude comparative d'un vignoble de masse*. 3 voll., Montpellier, Causse, Graille et Castelnau, 1960. Si veda in particolare il cap. III del vol. I.

L'estensione minore dopo l'inizio della crisi si ebbe nel 1893, quando il vigneto delle Charentes occupava soltanto 40.634 ha., ma riprese ad aumentare notevolmente tra la fine del secolo scorso e i primi anni di questo; infatti, alla vigilia della prima guerra mondiale, la coltura della vite si era già estesa su ben 74.000 ha., cioè su una superficie che era del 45,1% più ampia di quella del 1893. La guerra doveva arrestare solo temporaneamente e in modo appena sensibile questo incremento, come dimostra il fatto che nel decennio 1911-20 la superficie media del vigneto è stata di 73.854 ha., assai più elevata che nei precedenti dieci anni. Nel decennio 1921-30 il progresso poté continuare ed anzi nel 1925 il vigneto charentese arrivò ad occupare una superficie di 78.220 ha., la maggiore che abbia mai raggiunto dopo la crisi e che a tutt'oggi non è stata più superata. Infatti dal 1925 in poi si ebbe una nuova fase di contrazione, lenta ma continua, durata oltre un ventennio, fino agli anni del secondo dopoguerra. La media del decennio 1921-30 comunque rimase elevata, 76.540 ha., ma poi la diminuzione si fece più sensibile sia negli anni della grande crisi economica mondiale che durante la seconda guerra mondiale. Nel periodo bellico, in particolare, molteplici cause determinarono la riduzione del vigneto; l'impossibilità di sostituire le viti ormai vecchie, la mancanza di manodopera e di macchine e infine la penuria di concimi e di prodotti crittogamici per la difesa delle piante. Nel 1948 venne raggiunta l'estensione minore dopo il 1925, ma poi si è avuta una sicura ripresa e dopo il 1951 la superficie del vigneto si è mantenuta sempre al di sopra dei 60 mila ha., toccando, come si è visto, i 66.463 ha. nel 1961. La tendenza all'aumento della superficie del vigneto charentese continuerà, pur lentamente, nei prossimi anni, se nessun evento sfavorevole interverrà ad ostacolarla, poiché essa è voluta dall'ente che presiede alla produzione del cognac, per far fronte alle richieste sempre crescenti di questa bevanda su tutti i mercati del mondo.

Nella produzione del vino si è avuta ovviamente un'analoga evoluzione, ma con oscillazioni assai più forti di anno in anno in relazione soprattutto con le vicende meteorologiche (fig. 2). Particolarmente stridente anzitutto appare il divario di produzione fra il 1878, in cui si ricavarono oltre 6,5 milioni di hl. di vino, e l'anno

successivo con appena 1,8 milioni; ma subito si poté registrare una sensibile ripresa, per cui si può dire che la vera forte diminuzione ebbe inizio a partire dal 1885, come prova anche il fatto che nell'ultimo quindicennio del secolo la produzione vinicola solo due volte, in due annate particolarmente favorevoli, ha toccato i 2 milioni di hl., ma d'altra parte scendendo spesso al di sotto di 1 milione e nel 1896 a soli 312.758 hl., la quantità più bassa che si conosca. Comunque la media annua in questo periodo è stata di 1,2 milioni di hl.

Nel primo decennio di questo secolo la produzione del vino è aumentata notevolmente, superando più volte i 2 milioni di hl., per cui la media è stata appunto di questa entità, ma nei successivi dieci anni si è mantenuta pressoché stazionaria. Un deciso balzo in avanti si poté fare invece dal 1921 al 1930, tanto che in questo periodo, e precisamente nel 1922, si è registrata una produzione di 4 milioni di hl., che non si era più avuta nelle Charentes fin dagli anni precedenti la grande crisi fillosserica: un traguardo che solo una ventina d'anni dopo poté essere raggiunto una seconda volta. Fra il 1931 e il 1940 non si ebbero oscillazioni importanti rispetto al decennio precedente, per cui la media rimase quasi invariata, ma dopo il 1940 la produzione del vino fece registrare una notevole flessione dovuta non solo a una serie di circostanze meteorologiche sfavorevoli ma soprattutto alle conseguenze negative della guerra, di cui si è fatto cenno in precedenza. Nel 1945 si è toccata la cifra veramente bassa di 441.547 hl.

Nel decennio che va dal 1951 al 1960 si è avuta invece una produzione sempre forte, poiché sempre superiore ai 2 milioni di hl., e in due anni anche maggiore di 4 milioni; in particolare, il raccolto del 1959-60, che ha fruito di un favorevole svolgimento dell'annata agraria, ha superato i 4,5 milioni di hl., diventando così il più elevato che si sia registrato nella regione dopo la grande crisi della fine del secolo scorso. La media del periodo 1951-60 sale perciò a 3,1 milioni di hl., rispetto alla quale la cifra del 1960-61 è ancora maggiore, con i suoi 3.655.892 hl., di cui un sesto dato dai vini rossi e il rimanente, cioè 3.031.051, dai vini bianchi. Di quest'ultima quantità il 95,5%, equivalente a 2.896.478 hl., è costituito dai vini di uve pregiate atti alla produzione di acqueviti da

cognac, mentre gli altri bianchi sono destinati al consumo corrente o alla produzione di altri distillati (*brandies*) diversi dal cognac.

Questi vini inadatti alla fabbricazione delle acqueviti da cognac provengono da vitigni ibridi e da altri vari che, per una norma precisa che tutti devono rispettare, non possono essere coltivati negli stessi appezzamenti in cui si trovano i vitigni pregiati: se ciò vien fatto, anche le acqueviti provenienti da questi ultimi perdono il diritto alla denominazione di cognac. Aggiungiamo, sull'argomento, che i proprietari non possono di loro iniziativa estendere la superficie dei loro vigneti, ma devono per questo chiedere la relativa autorizzazione all'autorità che sovraintende a tutta la produzione vinicola della regione del cognac. Né del resto sono solo queste le norme che i viticoltori devono rispettare.

Va notato infatti, perché è questo il carattere più originale della viticoltura charentese, che tale attività si svolge in condizioni affatto particolari rispetto ad altre zone viticole del mondo, per il fatto che i proprietari hanno l'obbligo di praticare determinati metodi colturali, di produrre i vini conformemente alle consuetudini locali, e di distillarli con determinate apparecchiature; essi devono poi rispettare altre norme e sottoporsi a una serie di controlli che servono ad evitare qualsiasi frode, che farebbe perdere ai loro prodotti il diritto alla denominazione di cognac, e a garantire una costante altissima qualità delle acqueviti. Questi controlli, che si giustificano pienamente solo in un vigneto di qualità, hanno inizio fin dal momento della raccolta delle uve, che avviene di solito coi primi giorni dell'autunno. Il proprietario infatti, una volta terminato il raccolto, ha l'obbligo di dichiarare la superficie del vigneto che ha coltivato in quell'anno, la quantità totale del vino che ha prodotto, compresa quella destinata ai bisogni familiari, e infine la quantità che tiene conservata nelle cantine dagli anni precedenti. Inoltre, se egli acquista un alambicco allo scopo di procedere alla distillazione, deve dichiararlo alle autorità, che lo registrano e ne seguono gli eventuali mutamenti di proprietario; prima di accingersi a distillare egli deve chiedere la relativa autorizzazione e una volta iniziato questo lavoro deve segnare in un registro la quantità di acquavite prodotta e scaricare quella relativa al vino che ha utilizzato. L'autorità che presiede e controlla tutta l'atti-

vità vinicola della regione del cognac conosce dunque esattamente la quantità di vino che i singoli viticoltori producono e distillano e le riserve di vino e di acqueviti che giacciono nelle loro cantine, tenuto conto, ovviamente, dei bisogni familiari e dell'evaporazione.

I proprietari in genere si sottopongono di buon grado a tutti questi controlli e accettano gli obblighi che sono loro imposti da una organizzazione così complessa, nonostante gli inconvenienti che ne derivano loro. Essi sanno bene che questa sorveglianza permanente non solo non lede i loro interessi, ma anzi serve a difendere i loro stessi diritti ed è la condizione necessaria per impedire ogni concorrenza sleale e quindi per assicurare l'autenticità del cognac prodotto nella zona delimitata. Bisogna ancora precisare che da tempo la sorte dei viticoltori è venuta ineluttabilmente legandosi a quella delle grandi case commerciali che sole possono, coi loro forti capitali, assicurare la diffusione e la vendita del cognac su tutti i mercati del mondo. Gli interessi degli uni e delle altre sembrano in apparenza opporsi vicendevolmente, ma un ragionevole equilibrio è stato raggiunto fra le due parti nel quadro della complessa organizzazione che si è creata intorno alla produzione del cognac. Infatti da un lato i viticoltori, che pure chiedono un alto prezzo remuneratore per il loro lavoro e il loro prodotto, riconoscono che la potente organizzazione delle case commerciali è loro necessaria per la vendita del cognac, dall'altro i commercianti non trascurano gli interessi dei viticoltori perché ben comprendono che sarebbe vano per essi cercare l'espansione delle vendite se venisse a mancare l'approvvigionamento regolare per insufficienza della produzione. Questa coordinazione degli interessi di tutti coloro che si dedicano alla produzione del cognac, e quindi non soltanto dei viticoltori e dei commercianti che pure sono i principali protagonisti, ma anche dei tecnici e di coloro che lavorano nelle industrie complementari, è conseguita in seno al *Bureau National Interprofessionnel du Cognac* che ha sede a Cognac e che dirige e controlla appunto tutte le attività. E' in seno a questo organismo interprofessionale che vengono studiati e affrontati sul piano pratico i problemi relativi alla produzione e al commercio del cognac. Di questi due aspetti è ora opportuno trattare, dopo aver-

ne ricostruito le alterne vicende e il grande sviluppo recente in un breve sguardo storico.

3. - SVILUPPO DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEL COGNAC. — La coltura della vite era praticata fin dall'età romana in questa regione della Francia atlantica, la quale era rinomata già da quel tempo non solo per la fertilità del suolo, che forniva oltre al vino anche grano ed altri frutti, ma anche per l'abbondanza di un altro prodotto allora assai ricercato, il sale, che si estraeva dalle saline del litorale. Sale e vino, appunto, erano attivamente smerciati dagli abitanti della regione e trovavano i loro mercati di consumo nelle zone interne della Gallia, dove pervenivano attraverso vie terrestri e fluviali percorse fin da epoca antichissima, quando questo traffico era limitato soltanto al sale. Una di queste vie seguiva il corso della Charente, che i battelli risalivano fino a Cognac e Angoulême, città che ancora nel XII secolo erano importanti porti salinieri, donde prendevano inizio le vie terrestri che portavano nelle zone più interne.

Se in epoca antica il traffico del sale ebbe certamente maggiore importanza di quello del vino, nel Medioevo la produzione e il commercio di quest'ultimo presero un grandissimo sviluppo da quando giunsero su questa terra, per acquistarlo, i popoli del nord, cioè gli Inglesi, i Danesi e gli Olandesi, i quali ovviamente non potevano produrlo nei loro paesi. Da allora il vino imbarcato lungo le rive della Charente cominciò a seguire la via fluviale tanto verso monte che verso il mare, anzi sempre più verso questa direzione, per essere poi avviato dai porti della costa verso luoghi lontani. Il vigneto perciò andò sempre più estendendosi nel bacino della Charente e venne così naturalmente delimitandosi questa regione charentese di intensa viticoltura, mentre più a sud andava delineandosene un'altra pure importante, il Bordolese, entrambe favorite dalla loro vicinanza ai mercati di consumo e dalla breve distanza dalla costa, dove le navi dei nordici arrivavano con sempre maggiore frequenza (8). Sappiamo infatti che già dal XIII secolo

(8) H. ENJALBERT, *Comment naissent les grands crus - Bordeaux, Porto, Cognac*, in « Annales. Economies. Sociétés. Civilisations », A. 8° (1953), n. 3, pp. 315-328, n. 4, pp. 457-474.

il vino costituiva uno dei principali prodotti di esportazione del porto di La Rochelle, che era l'emporio principale dal quale i marinai della Charente partivano per andare a vendere il vino nella Bretagna, in Normandia, in Inghilterra e nelle Fiandre. D'altra parte gli stessi Olandesi, che per lungo tempo furono i principali acquirenti del vino delle Charentes, venivano a loro volta a Cognac per fare importanti acquisti di vino, che era poi spedito attraverso il porto di La Rochelle. Fattesi sempre più forti le richieste dei popoli del nord, la viticoltura andò sviluppandosi e conquistò sempre nuovi terreni sia nella Charente interna, dove si estese ai due lati del fiume, che nella fascia costiera e infine nelle due maggiori isole di Ré e Oléron; tale espansione doveva poi continuare nei secoli successivi.

E' importante però notare che la regione charentese, mentre aveva prodotto in prevalenza dei vini rossi durante tutto il Medioevo, a partire dal XVI secolo cominciò ad orientarsi verso la produzione di vini bianchi, dato che i mercati fiamminghi richiedevano in prevalenza questi ultimi. Tra i vini bianchi poi erano particolarmente richiesti quelli ottenuti con uve passite, detti *vins pourris*, che erano quindi piuttosto zuccherati e alquanto più alcolici dei normali. I nordici, in verità, andavano ricercando sempre più dei vini forti, sia nell'ovest della Francia che nei centri viticoli della penisola iberica, i quali ultimi, proprio perché disponevano di vini di maggior grado alcolico, cominciarono a fare una forte concorrenza a quelli francesi.

Si cominciò allora nelle Charentes a produrre delle acqueviti, allo scopo di ottenere certe bevande dette *mistelles*, ora chiamate *vins vinés*, che erano ottenute con mosti assai zuccherati, la cui fermentazione veniva arrestata con l'aggiunta di una certa quantità di acquavite. Ben presto però gli stessi distillati divennero importante prodotto di esportazione, richiesto anche questo in particolar modo dagli Olandesi, i quali ebbero il merito di far conoscere in tutta l'Europa occidentale l'acquavite delle Charentes. La distillazione del vino in questa regione ebbe inizio solo nei primi decenni del '600 per il fatto che essa fino a quel tempo aveva sempre trovato gli acquirenti per i suoi vini, mentre era già praticata da tempo sia nel Mezzogiorno della Francia che nella Spagna. Si

sa per certo che nelle Charentes le acquaviti non vennero prodotte su larga scala (a parte quindi dei minimi quantitativi prodotti per uso familiare) anteriormente al '600, poiché i registri dei municipi di Saintes e di Cognac non ricordano mai l'acquavite tra i prodotti dei rispettivi comuni negli anni che precedettero l'inizio del XVII secolo (9). Sembra appunto che l'uso della distillazione iniziasse fra il 1610 e il 1620, da un lato perché i nordici, come si è detto, richiedevano sempre più dei vini forti e dall'altro anche per ragioni di pratica necessità. Infatti la produzione del vino si era fatta così forte che in certi anni i viticoltori si trovavano nell'impossibilità di vendere immediatamente tutto quanto ricavano dai loro vigneti e poiché essi non conservavano volentieri il vino nel timore che si guastasse, trovarono appunto la soluzione di trasformarlo in acquavite. Quest'uso divenne poi generale, poiché i viticoltori si accorsero che la pratica della distillazione era diventata più redditizia di quanto essi avessero potuto immaginare. Infatti il gusto dell'acquavite andò rapidamente estendendosi fra i popoli del nord: gli Inglesi la bevevano allungata con acqua per sostituire il vino, sul quale aveva il vantaggio di potersi trasportare dalla costa verso l'interno senza alterarsi e in un volume quattro volte inferiore; gli Scandinavi la richiedevano in quantità sempre maggiore perché nei loro paesi il raccolto dei cereali era spesso scarso ed insufficiente per la fabbricazione delle bevande alcoliche; gli Olandesi poi, oltre che farne largo consumo essi stessi, la acquistavano per rivenderla nei porti danesi e nelle città anseatiche. Così nel volgere di pochi decenni il commercio dell'acquavite delle Charentes si estese a tutti i paesi dell'Europa e costituì un'importante fonte di reddito per la regione.

Dopo pochi decenni però questa attività dovette affrontare la prima crisi: nel 1664 Colbert, ministro di Luigi XIV, impegnato nel difficile compito di riorganizzare le finanze dello Stato francese, impose, fra gli altri provvedimenti, delle forti tariffe per le esportazioni all'estero. Quelle leggi danneggiarono non poco i viticoltori delle Charentes, poiché da allora gli Inglesi e gli Olandesi abbandonarono i mercati francesi e andarono a ricercare i vini e

(9) G. CHERAU, *Histoire du cognac*. Parigi, Libr. Stock, 1935; cfr. p. 15.

i distillati nei porti spagnoli e portoghesi (10). La crisi durò qualche decennio e la ripresa fu lenta anche perché la concorrenza dei vini spagnoli era veramente forte. I produttori delle Charentes dovettero perciò orientarsi verso la produzione di qualità, da un lato generalizzando certi procedimenti di distillazione che consentivano di ottenere acqueviti di alta purezza e dall'altro concentrando i loro sforzi sulle zone che producevano i vini migliori e cioè non su quelle costiere, dove la viticoltura probabilmente era stata introdotta da tempi più lontani, ma piuttosto su quelle collinari della media valle della Charente. Lo sforzo verso la produzione di qualità diede infatti ben presto i suoi frutti: l'acquavite di Cognac, che per tutto il XVII secolo non era ricercata diversamente da altri prodotti simili di Francia e di Spagna, con gli inizi del '700, dopo che la fabbricazione ebbe raggiunto un alto grado di perfezione, finì per affermarsi, tanto da guadagnarsi la reputazione di essere la più fine del mondo. Gli Scandinavi ripresero ad importarne dei forti quantitativi; gli Inglesi, la cui prosperità si accresceva di giorno in giorno con l'estendersi dei loro domini, la acquistarono in quantità sempre crescente, così da superare gli Olandesi; nella stessa Francia il consumo andò aumentando notevolmente perché le famiglie dei nobili e la stessa corte di Versailles appresero ad apprezzare sempre più questa bevanda. Tuttavia la esportazione restava sempre di gran lunga più importante, anche perché altri mercati si erano aperti in quel tempo all'acquavite delle Charentes, che ormai veniva inviata non soltanto nei paesi europei, ma anche in quelli americani di influenza francese, come il Canada e la Luisiana, e negli Stati Uniti. L'estendersi della produzione e dell'esportazione fece sorgere, sempre agli inizi del XVIII secolo, le prime grandi case commerciali: la Martell nel 1715, Ranson et Delamain nel 1723 e più tardi Hennessy (1765), Robin, Dupuy e altre prima della fine del secolo; altre società intanto andavano sorgendo a Pons e Jarnac, che già a quel tempo apparivano come centri satelliti di Cognac, a Rochefort, Tonnay-Charente, Châteauneuf e a Barbezieux.

Intorno alla metà del XVIII secolo, essendosi ampliato sempre più il volume delle vendite, cominciò l'uso di conservare l'acqua-

(10) H. ENJALBERT, *Comment naissent...* cit.; cfr. p. 460.

vite nelle cantine, ora per scopo di speculazione ora per superare momenti di flessione delle vendite dovuti a varie circostanze congiunturali. Si era allora constatato che conservando il distillato per un certo tempo, in attesa di tempi migliori, esso non solo non perdeva di qualità, ma anzi migliorava di anno in anno. Da allora l'acquavite non si vendette più appena distillata, ma dopo un certo invecchiamento, che si otteneva tenendola conservata in botti di legno di rovere ricavato dai vicini monti del Limosino; questo legno le conferiva quel bel colore giallo che la distingueva dalle altre. Ingenti quantitativi di distillato furono quindi racchiusi nelle cantine per l'invecchiamento e ciò fu possibile per il fatto che le grandi case commerciali potevano disporre di forti capitali, una parte dei quali investivano e immobilizzavano proprio nelle riserve di acquavite destinate a lungo invecchiamento.

Non possediamo delle statistiche precise sulla esportazione delle acqueviti di Cognac tra la fine del XVII e gli inizi del XVIII secolo perché, come dice il Ravaz (11), gli archivi delle Charentes scarseggiano di dati su questo commercio, già allora importante. Sappiamo che intorno alla metà del '700 dal porto di La Rochelle partivano da 35 a 40 mila ettolitri di acquavite, che proveniva, oltre che dall'interno, anche dalla zona costiera e dalle isole di Ré e Oléron, le quali avevano allora una produzione assai elevata. Poi l'importanza di La Rochelle venne diminuendo, mentre andò aumentando quella dei porti fluviali di Tonnay-Charente, di Rochefort e in parte di Cognac stessa. La prevalenza di quest'ultima città però andò sempre più accentuandosi, tanto che in seguito bastò il suo nome a contraddistinguere quelle acqueviti che rapidamente avevano conquistato tutti i mercati d'Europa e d'America. Cognac, che all'inizio del secolo aveva spedito 6-7000 barili di acquavite, ne inviò più di 27.000 nel 1728, circa 50.000 nel 1780 e quasi 90.000 nel 1792, almeno due terzi dei quali spediti attraverso Tonnay-Charente e Rochefort.

Le esportazioni aumentarono progressivamente dopo il 1775, ma poi, risentendo fortemente le conseguenze delle guerre della

(11) L. RAVAZ, *Le Pays du cognac*. Angoulême, Coquemard, 1900. Si veda soprattutto da p. 240 a p. 288, dove è contenuta la copiosa serie di dati statistici sull'esportazione del cognac dal 1775 al 1890.

Rivoluzione e del Consolato, subirono una forte flessione. La successiva ripresa avvenne non senza alcune incertezze e solo dopo il 1822 si poté ritornare ad un'esportazione superiore ai 100 mila hl. annui. La Rivoluzione invero portò anche un grande beneficio a questo commercio perché il nuovo governo, nel sovvertire gli ordinamenti precedenti, modificò anche il regime fiscale dell'antica monarchia e mise termine alle difficoltà di circolazione interna dei vini e dei distillati, per cui fu più facile eseguire i tagli fra i vari tipi di acquavite e quindi variare la qualità e ottenere una maggiore finezza. Intanto l'esportazione, dopo aver subito una nuova flessione negli anni del blocco continentale, riprese la sua ascesa, interrotta soltanto da qualche annata sfavorevole: intorno alla metà del secolo si erano toccati i 200 mila hl. e verso il 1870 i 300 mila hl. di cognac, esportato ormai non solo verso l'Europa occidentale e l'America Settentrionale, ma anche verso la Russia, l'Asia e l'Africa. Ricordiamo inoltre che sempre intorno alla metà del secolo cominciò a farsi strada l'uso di imbottigliare il cognac, che ben presto si affermò fino a sostituire quasi interamente la vendita in barili praticata fino a quel tempo.

Favorirono l'espansione di questo commercio anche alcuni trattati commerciali che la Francia stipulò con l'Inghilterra (1860) e con altri paesi e che permisero di mantenere forte l'esportazione nonostante la perdita dell'importante mercato statunitense dovuta alla guerra di secessione. Negli anni del Secondo Impero l'esportazione del cognac raggiunse le punte più alte e la campagna charentese toccò il massimo della sua prosperità: alla vigilia della crisi fillosserica, quando le Charentes possedevano il vigneto più esteso del mondo, si era giunti quasi a 400.000 hl. di cognac esportato, mentre altri 200.000 hl. erano richiesti dal mercato interno francese.

La crisi fillosserica, determinando una forte riduzione nella produzione del vino, ebbe ovviamente la sua ripercussione anche nell'esportazione del cognac, tuttavia non con effetto immediato. Anzi, proprio negli anni in cui la fillossera cominciava a distruggere i vigneti charentesi le vendite all'estero superarono i 450.000 hl., traguardo mai raggiunto prima di allora e mai più superato nei tempi successivi. Quantità tanto elevate si poterono mantenere

per qualche anno grazie all'utilizzazione delle ingenti riserve tenute nelle cantine per l'invecchiamento, ma poi la crisi fece sentire i suoi effetti, per cui la fabbricazione e l'esportazione del cognac si abbassarono rapidamente, tanto che gli invii all'estero scesero nel 1883 a 222.880 hl., cioè a meno di metà della quantità esportata appena quattro anni prima. Dal 1881 al 1890 le grandi case commerciali non trovarono più nelle Charentes la quantità di vino sufficiente e dovettero perciò fare importanti acquisti nel Poitou e nella Gironda per poter alimentare numerose distillerie. Dopo il 1890 la produzione e l'esportazione del cognac segnarono invece una certa ripresa; anche le riserve di acquavite originale indigena vennero gradualmente ricostituite, onde fu possibile rimettere in commercio i tipi di cognac ormai già ben noti sui vari mercati.

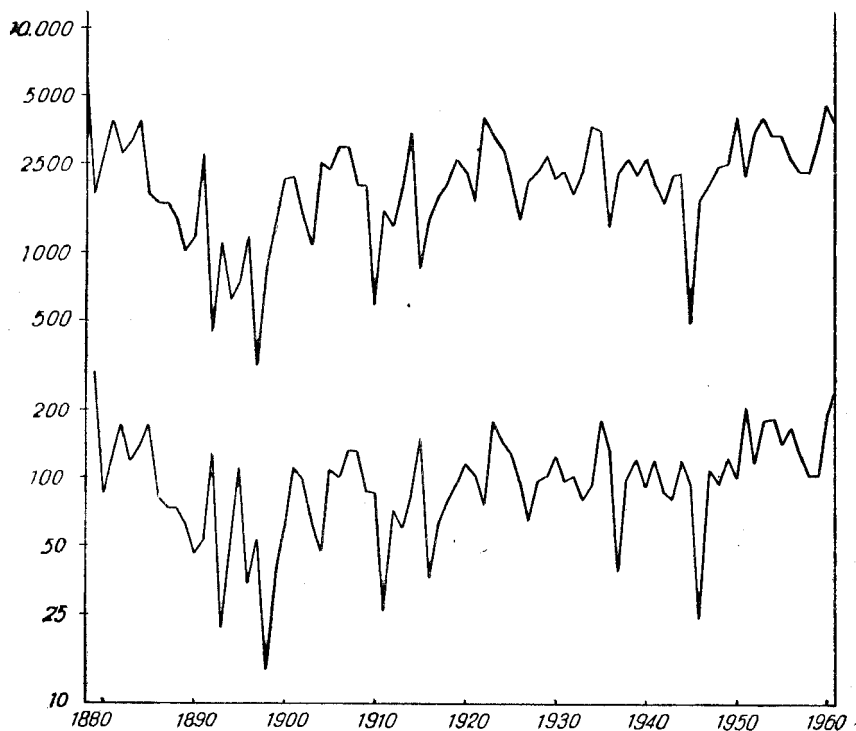


Fig. 3. — Diagramma in scala log. della produzione del vino (in alto), in migliaia di hl., e del cognac, in migliaia di hl. di alcool puro, dal 1878 al 1961.

Si incontrarono però non poche difficoltà per il fatto che il periodo critico per il cognac aveva coinciso con gli anni in cui in vari paesi europei era stata intensificata la produzione di bevande alcoliche ottenute mediante fermentazione di cereali, che potevano vendersi a minor prezzo e che per questo ebbero una rapida e larga diffusione. L'acquavite delle Charentes, che già allora era uno degli alcoolici più cari, dovette ancora una volta affinare la qualità per poter riacquistare la sua posizione sui vari mercati del mondo. Così, il ritorno del cognac sul mercato fu accompagnato da un ulteriore sforzo dei viticoltori e dei commercianti verso prodotti sempre più fini e ciò fu possibile anche grazie ai notevoli miglioramenti che erano stati apportati al vigneto charentese dopo la crisi.

Per gli anni posteriori al 1890 e fino al 1933-34 ci mancano i dati sull'esportazione del cognac, ma possediamo quelli relativi alla quantità distillata, espressi in hl. di alcool puro o anidro, dal 1878 al 1961. Utilizzando questi dati, che sono riportati nella tabella della pag. 289, sono stati costruiti i diagrammi della fig. 3, nella quale il grafico della produzione del cognac è riportato insieme con quello che si riferisce al vino, al fine di far rilevare come le oscillazioni che si verificano nella quantità distillata ripetano esattamente quelle della produzione del vino, sfasate però di un anno: ciò è ovvio, dato che in ogni campagna di distillazione si utilizzano i vini prodotti nell'annata precedente.

Notiamo dunque che dopo la fortissima riduzione avutasi nella produzione del cognac dal 1878 all'anno successivo vi è stato un leggero aumento e la quantità distillata ha potuto mantenersi per qualche anno al di sopra dei 120 mila hl. di alcool puro, grazie agli acquisti di vino fatti nelle regioni vicine; ma poi, inevitabilmente, la produzione ha dovuto abbassarsi in maniera assai forte, fino a toccare, due anni prima della fine del secolo, il volume più basso mai raggiunto, essendosi distillate delle acqueviti per soli 14.137 hl. di alcool puro.

Con l'inizio di questo secolo si è avuto un aumento sensibile, appena arrestato nel 1910-11 da una produzione di vino assai scarsa, ma continuata anche dopo la prima guerra mondiale, finché nel 1922-23 si raggiunse una quantità di distillato pari a 180.445 hl.

a.p., utilizzando la forte quantità di vino che era stata prodotta nell'anno precedente. Nei dieci anni successivi si ebbe invece una nuova flessione, tanto che per ben cinque anni si dovette registrare una produzione inferiore a 100 mila hl. di a.p., scesa nel 1933 a 81.875 hl., a causa della grande crisi economica mondiale e in parte anche del proibizionismo americano che aveva fatto diminuire sensibilmente le esportazioni. Una diminuzione più forte però si ebbe nel decennio 1941-50, quando la media si era ridotta a 95.360 hl. annui, essendosi abbassata a soli 24.241 hl. nel 1945-46, evidentemente come conseguenza delle vicende della guerra. Dopo il 1950 però l'ascesa fu assai forte, così da portare la produzione del cognac a superare nel 1950-51 i 200.000 hl., ciò che non era più accaduto dopo il 1878. Alterne fasi, ma con generale tendenza all'aumento della quantità distillata, hanno portato poi al volume veramente cospicuo di 256.560 hl. nel 1960-61, per cui si constata che la produzione del cognac si è praticamente raddoppiata rispetto al periodo precedente la seconda guerra mondiale.

4. - PRODUZIONE E COMMERCIO ATTUALI. — Prendiamo ora in più attento esame la produzione e il commercio del cognac negli ultimi anni, con particolare riguardo per la situazione dell'annata 1960-61, che è quella conclusasi durante il periodo delle nostre ricerche in Francia. Occorre premettere che alla fabbricazione delle acqueviti provvedono oltre ai singoli proprietari dei vigneti, che distillano nell'ambito delle loro fattorie, anche delle cooperative di viticoltori e infine numerosi distillatori di professione. Nel 1960-1961 queste tre categorie di distillatori avevano a disposizione per la produzione del cognac, dalla campagna precedente, 3.640.828 hl. di vini bianchi, dei quali ne è stato distillato l'84,3%; cioè 3.069.374 hl.: quantità veramente notevole, dovuta alla forte produzione vinicola del 1959-60, un'annata assai favorevole e considerata addirittura come eccezionale per il volume di vino ottenuto e per il suo alto grado alcolico (12). La percentuale più alta di vino effet-

(12) La resa per ettaro è stata veramente assai elevata in quell'anno: in media, per l'intera regione, 77 hl./ha., ma si sono avuti 115 hl./ha. nelle Borderies, 112 nei Bois Ordinaires e 80 nella Grande Champagne. Il grado alcolico medio è stato di 10,7°, con massimo di 11,1° nella G. Champagne.

tivamente distillato'si è avuta nelle tre zone più reputate, con oltre il 94% di quello disponibile; tale percentuale è stata ancora forte nella zona dei Fins Bois (89%), mentre è scesa al 67% nei Bons Bois e nei Bois Ordinaires presi insieme. La parte del vino non utilizzata per la distillazione viene lasciata nelle cantine per fare dei tagli con la produzione delle annate successive, oppure è destinata alla preparazione dei *vins vinés*, che è tradizionale nelle Charentes. Quest'uso, in verità, è più diffuso nella Charente Maritime ed è qui appunto che si hanno i maggiori quantitativi di vini destinati alla preparazione dei *vins vinés*; nella zona dei Bons Bois quasi metà della produzione dei vini bianchi (49% nel 1960-1961) è devoluta a tale scopo, nei Fins Bois quasi un terzo, mentre nei Bois Ordinaires la quantità è nuovamente scarsa, un ottavo del totale. Nelle zone più dotate della Grande Champagne, Petite Champagne e Borderies la percentuale di vino e quindi anche quella del cognac destinata a questa produzione scende invece a valori molto bassi, 2-4% appena.

Ritornando alla produzione del cognac, è opportuno rilevare ora in quale misura vi concorrano le diverse parti della regione delimitata. La tabella seguente mostra che al primo posto sono i Fins Bois, con una quantità di distillato pari a 90.793 hl. di a.p. (35,4%), seguiti dalla Grande Champagne, la cui produzione è circa la metà di quella della zona precedente e quindi dai Bons Bois. Notiamo poi che raggruppando insieme le tre zone più reputate si ha una produzione complessiva di 103.052 hl. di a.p., che rappresentano il 40,2% di quella dell'intera regione; infine le due zone più esterne ne forniscono insieme 62.715 hl., cioè il 24,4%. Le tre grandi zone del cognac hanno dunque un'importanza particolare anche per la quantità, oltre che per la qualità.

Se ora passiamo a considerare il contributo che alla produzione complessiva viene dato dalle diverse categorie di distillatori, possiamo constatare che prevale la quantità di acquavite prodotta dai distillatori di professione i quali, sempre nella campagna 1960-1961, hanno fornito quasi il 46% del cognac prodotto nella regione; segue per importanza la produzione dei viticoltori, con più di un terzo del totale, e infine quella delle cooperative. Questa prevalenza dei distillatori di professione si è venuta delineando in que-

st'ultimo decennio, mentre negli anni precedenti erano i viticoltori a fornire i maggiori quantitativi delle acqueviti. La distillazione del vino da parte dei proprietari dei vigneti, in quanto attuata nell'ambito della stessa fattoria, ha ovviamente carattere artigianale e si avvale di tecniche antiche e di una lunga esperienza, per cui si può dire che essa conservi le caratteristiche di una pratica agricola, l'ultima che chiude il lavoro del viticoltore.

PRODUZIONE DEL COGNAC PER ZONE E PER CATEGORIE
DI DISTILLATORI NEL 1960-61 (*in hl. di a.p.*)

ZONE	PROPRIETARI	DISTILLATORI DI PROF. E COOPER.	TOTALE	%
G. Champagne	33.251	13.176	46.427	18,1
P. Champagne	19.262	17.192	36.454	14,2
Borderies	12.305	7.866	20.171	7,9
Fins Bois	27.735	63.058	90.793	35,4
Bons Bois	5.893	35.034	40.927	15,9
Bois Ordinaires	520	21.268	21.788	8,5
REGIONE COGNAC	98.966	157.594	256.560	100,0

Il fatto che la produzione dei distillatori di professione abbia preso ora la prevalenza dimostra probabilmente che si sta verificando nella regione la tendenza verso la produzione industriale, resa necessaria dall'espandersi dell'esportazione, che richiede una quantità di cognac sempre crescente. Questa tendenza è generale, pur tuttavia vi è sempre una notevole differenza fra le varie parti della regione e infatti mentre nei Bois prevale effettivamente la distillazione di professione, nelle tre zone più dotate predomina ancor oggi la preparazione delle acqueviti nella fattoria. In queste tre zone i viticoltori hanno prodotto quasi i due terzi della quantità complessiva e la parte rimanente i distillatori di professione. Queste proporzioni sono quasi esattamente rovesciate nei Fins Bois, mentre nelle ultime due zone quasi i nove decimi della produzione del cognac proviene dai distillatori di professione e dalle cooperative che qui sono particolarmente numerose. Ciò si deve al fatto che in queste zone periferiche i proprietari non possiedono



Fotografia aerea della città di Cognac nel 1957.

(*phot. Inst. Géogr. National*)



Cognac: il ponte sulla Charente e, a sinistra, parte del *faubourg* Saint-Jacques.
(*fol. M. Pinna*)



Cognac: le antiche torri della cinta muraria e i grandi stabilimenti
della Casa Hennessy.

(*fol. M. Pinna*)

di solito delle grandi estensioni a vigneto, come si è già visto, ma piuttosto dei piccoli appezzamenti, per cui non conviene loro farsi un'adeguata attrezzatura per la vinificazione e tanto meno per la distillazione, per cui si riuniscono in cooperative; oppure, ma ciò accade in minor misura, cedono il loro prodotto ai distillatori di professione. Come si vede, la diversa importanza del vigneto, che nasce dalla diversa qualità del prodotto che esso fornisce, fa sentire i suoi effetti anche nell'organizzazione relativa alla distillazione del cognac.

LE VENDITE E LE RISERVE DI COGNAC DAL 1933-34 AL 1960-61
(in hl. di a.p.)

ANNI	MERCATO INTERNO	MERCATO ESTERO	TOTALE	RISERVE
1933 - 34	28.143	40.397	68.540	359.517
1934 - 35	67.426	30.530	97.956	423.329
1935 - 36	57.518	40.789	98.307	443.956
1936 - 37	28.849	54.448	83.297	387.042
1937 - 38	25.105	48.513	73.618	399.591
1938 - 39	21.369	74.990	96.359	416.753
1939 - 40	61.128	20.845	81.973	400.598
1940 - 41	86.523	13.149	99.672	393.621
1941 - 42	25.972	11.783	37.555	393.915
1942 - 43	15.536	10.441	25.977	406.590
1943 - 44	12.970	7.142	20.112	445.705
1944 - 45	36.220	9.848	46.068	483.315
1945 - 46	24.352	59.833	84.185	429.040
1946 - 47	15.310	50.206	65.516	451.339
1947 - 48	30.710	52.171	82.881	431.914
1948 - 49	20.160	63.649	83.809	452.635
1949 - 50	22.717	67.058	89.775	451.481
1950 - 51	31.678	95.031	126.709	513.532
1951 - 52	26.597	71.510	98.107	504.339
1952 - 53	32.538	71.236	103.774	557.129
1953 - 54	32.065	79.613	111.678	598.036
1954 - 55	27.311	76.604	103.915	604.258
1955 - 56	31.742	90.418	122.160	621.817
1956 - 57	34.325	97.821	132.146	586.713
1957 - 58	35.375	86.152	121.527	543.672
1958 - 59	28.242	86.744	114.986	506.135
1959 - 60	27.600	97.162	124.762	541.525
1960 - 61	36.790	111.670	148.460	619.003

La quantità prodotta anno per anno è destinata alle cantine per l'invecchiamento e viene poi utilizzata per operare dei tagli

tra acquisite di età e di provenienza diversa, secondo formule che ogni casa commerciale tiene gelosamente segrete, allo scopo di ottenere certi tipi desiderati e in modo che si abbiano dei prodotti dalle caratteristiche costanti di gusto, di profumo e di forza. Pertanto nelle cantine si trova costantemente un'ingente quantità di cognac, suddivisa fra i produttori, i distillatori e i commercianti. Alla fine della campagna 1960-61 si trovavano nelle cantine di invecchiamento della regione dei quantitativi di cognac per 619.003 hl. di a.p.: una quantità (e insieme una ricchezza) veramente grandissima, tale che potrebbe soddisfare le richieste dei mercati per 3-4 anni senza il soccorso dei raccolti; essa permette di far fronte a tutte le fluttuazioni della domanda sia sul mercato interno che su quello internazionale. Inoltre il cognac, rimanendo giacente nelle cantine, continua ad acquistare pregio e valore (13). E' vero d'altra parte che la necessità di creare delle riserve impone l'immobilizzazione di capitali ingenti e ciò mette in difficoltà certe imprese e soprattutto quelle più piccole; ciò spiega il fatto che i maggiori quantitativi si trovino nelle cantine delle grandi case commerciali. Infatti nel 1960-61 sul totale già indicato dell'8 riserve di cognac ben 397.311 hl. (il 64,2%) erano conservati nelle cantine delle grandi case commerciali e dei distillatori di professione; 180.332 hl. si trovavano presso i proprietari e 34.859 hl. presso le cooperative; un piccolo quantitativo di 6.501 hl. si trovava presso depositari fuori della regione delimitata.

Le riserve di cognac sono andate sempre aumentando in questi ultimi decenni: dai 359.517 hl. di a.p. nel 1933-34 ai 399.591 alla vigilia del secondo conflitto mondiale (fig. 4). Durante la guerra si è avuto un aumento notevole, dovuto non solo alla contrazione delle vendite, ma anche alla prudente attesa dei produttori e dei commercianti, che aspettavano momenti migliori per la vendita del loro cognac, che intanto andava sempre più invecchiando. Infatti, a guerra ultimata, quelle riserve rappresentarono

(13) Un aspetto negativo della conservazione del cognac è dato però dalla evaporazione, che in media fa disperdere ogni anno circa il 4% del totale delle riserve. Se pertanto si tiene conto che queste ultime hanno oscillato in questi ultimi tempi su una media annua di 600.000 hl. di a.p., si ottiene che ogni anno vanno perduti circa 25.000 hl., che corrispondono in valore ad oltre 60 milioni di nuovi franchi, cioè a più di 7 miliardi di lire italiane.

un importante volume di risparmio che permise di finanziare il rinnovamento dei vigneti e di tutta l'organizzazione produttiva. Così, nel 1944-45 si aveva nelle cantine un volume di cognac pari a 483.315 hl. a.p., che però doveva abbassarsi negli anni suc-

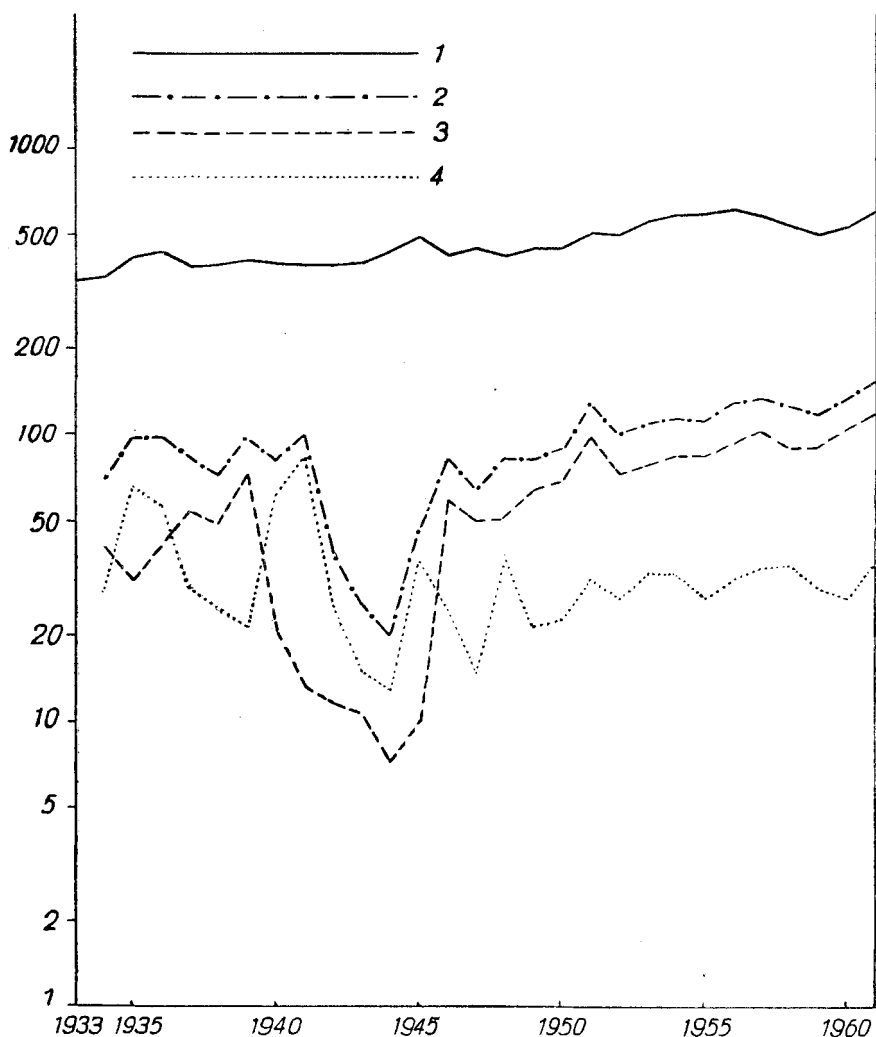


Fig. 4. — Diagramma in scala log. indicante le variazioni delle riserve (1), delle vendite globali (2), di quelle all'estero (3) e sul mercato interno francese (4), dal 1933 al 1961, in migliaia di hl. di a.p.

cessivi con l'espandersi delle vendite del primo dopoguerra. Successivamente le riserve aumentarono di nuovo, mantenendosi sempre al di sopra del mezzo milione di hl. di a.p. e toccando il cospicuo volume di 621.817 hl. nel 1955-56; abbassatosi alquanto dopo quell'anno, il volume ha superato di nuovo i 600.000 hl. alla fine della campagna 1960-61, soprattutto come conseguenza dell'abbondante produzione dell'annata precedente.

Esaminiamo ora l'evoluzione del commercio del cognac sul mercato interno francese e su quello internazionale durante gli ultimi decenni e più esattamente nel periodo che va dal 1933-34 al 1960-61, al quale si riferiscono i dati cortesemente fornitici dal *Bureau du Cognac*. Questi dati, utilizzati per la costruzione del diagramma della fig. 4 e pure riportati nella tabella della pagina 305, ci dimostrano che ancor prima che scoppiasse il secondo conflitto mondiale si erano avute notevoli oscillazioni nelle vendite del cognac, tanto all'interno che all'estero. Si nota in generale, per il periodo prebellico, che ogni qualvolta si è registrata una contrazione delle esportazioni si è avuto un contemporaneo aumento delle vendite all'interno; si può da ciò pensare che questa immissione di maggiori quantitativi di cognac sul mercato francese, accompagnata presumibilmente da una certa diminuzione di prezzi, sia stata voluta dalle grandi case commerciali proprio allo scopo di compensare, almeno in parte, la diminuzione contingente delle esportazioni, che invece hanno maggiore importanza sia come volume che come fonte di valute pregiate.

Dopo la forte flessione registratasi negli ultimi anni della guerra, messa bene in evidenza dal diagramma, si ebbe una forte e immediata ripresa delle vendite e in particolare delle esportazioni. In verità, la mancanza di cognac in tutti i mercati del mondo per almeno quattro anni, la penuria di altre bevande alcoliche e le restrizioni ovunque imposte dalla guerra alla loro fabbricazione hanno concorso a determinare una forte domanda, che ha fatto così aumentare rapidamente le vendite all'estero. Poi il mercato è andato normalizzandosi e segnando una graduale ascesa delle esportazioni, che hanno toccato nel 1950-51 i 95.031 hl. di a.p. Quindi nel periodo 1951-55, mentre le vendite all'interno si stabilizzavano sui 30 mila hl., le esportazioni hanno raggiunto una media

annua di 75 mila hl. Tra il 1956 e il 1961 le esportazioni sono andate ulteriormente aumentando fino a raggiungere appunto nel 1960-61 il volume veramente cospicuo di 111.670 hl. di a.p.; nello stesso quinquennio le vendite nel mercato francese avevano raggiunto una media di 32 mila hl., superando poi i 36 mila hl. nel 1960-61.

L'esportazione del cognac è integrata da quella di altri distillati che, pur non avendo diritto alla denominazione di cognac, sono tuttavia assai richiesti nei mercati stranieri; anche i *vins vinés*, sia quelli più pregiati ottenuti col cognac che quelli prodotti con altre acqueviti, sono in gran parte destinati all'estero, ma la loro importanza è di gran lunga minore sia come volume che come reddito che procurano. Ricordiamo comunque che le vendite all'estero dei *vins vinés* nel 1960-61 hanno raggiunto il volume di 82.216 hl. a.p. e quelle dei distillati diversi dal cognac i 47.820 hl. a.p.

5. - IL COGNAC NEL MONDO. — E' interessante ora esaminare come si ripartisca tra i vari paesi del mondo tutto il cognac esportato al di fuori della Francia. A tale scopo è stata costruita la carta della fig. 5, la quale mostra appunto questa ripartizione nell'annata 1960-61.

Esaminando i dati dell'esportazione per paese (qui però non riportati) e la carta relativa, notiamo subito che al primo posto fra i paesi importatori di cognac è il Regno Unito, il quale è per tradizione il principale acquirente di questa bevanda tanto apprezzata dai britannici. Essi soli infatti ne acquistano per 24.972 hl. di a.p., cioè una quantità pari al 22,3% di tutte le esportazioni. Assai cospicua è pure la quantità richiesta dagli Stati Uniti, 15.394 hl. (13,8%), mentre nessun altro paese arriva ad importarne per 10 mila hl. A questa cifra però si avvicina la Germania occidentale (9025 hl.), alla quale seguono nell'ordine, ma a una certa distanza, la Svezia (6673 hl.), la Finlandia, la Svizzera e il Canada. L'Italia, che importa del cognac per 3132 hl. di a.p., è all'undicesimo posto, di poco preceduta dalla Norvegia, ma dopo il nostro paese nessuno ne importa per almeno 3 mila hl. Notiamo che fra i primi dieci paesi acquirenti del cognac francese 8 appartengono all'Europa e 2 all'America Settentrionale.

Nel continente asiatico gli acquisti più importanti sono fatti da Singapore, col Borneo britannico, con 2584 hl., seguiti da Hong-kong con 2043 hl. e dalla Malesia con 2024 hl., cioè dai territori di influenza inglese e dove risiedono numerosi cittadini britannici, mentre in nessun altro paese si arriva a 1000 hl.; tuttavia discreti quantitativi, in rapporto alle loro rispettive popolazioni, ne importano due paesi già facenti parte dell'impero francese, la Cambogia (762 hl.) e il Vietnam del Sud (324 hl.), mentre ne acquistano delle quantità veramente irrisorie, sempre in rapporto al numero degli abitanti, la Cina e l'India.

In Africa il principale acquirente di cognac è l'Algeria, con 1162 hl., e quindi ancora altri Stati o territori di influenza francese, nessuno dei quali però arriva a 1000 hl. di cognac importato. Discreti comunque sono i quantitativi richiesti dall'ex Africa Occidentale Francese (789 hl.) e dalla Repubblica Malgascia (608 hl.), cui seguono i territori britannici o di influenza britannica della costa occidentale e orientale del continente nero.

In America, dopo gli Stati Uniti e il Canada (3447 hl.), nessun paese importa oltre 1000 hl. di cognac; discreti quantitativi ne acquistano il Venezuela (844 hl.), i territori britannici dell'America Centrale e il Messico. Tutti i paesi sudamericani, eccettuato il Venezuela, ne importano quantità molto scarse.

Nell'Oceania, infine, l'Australia e la Nuova Zelanda sembrano contraddire alla regola che vuole i popoli di lingua o di civiltà inglese forti consumatori di cognac, poiché ne importano assai poco: rispettivamente 360 e 209 hl.

Ritornando all'Europa, possiamo constatare che i paesi del Mercato Comune, esclusa la Francia, hanno acquistato, sempre nel 1960-61, del cognac per 18.071 hl. di a.p.; comprendendo anche le vendite nel mercato interno francese si arriva a un volume di 54.861 hl., che rappresentano il 36,9% delle vendite globali nell'annata già indicata. Se poi a questa quantità aggiungiamo quella importata dai rimanenti paesi europei, possiamo constatare che il nostro continente assorbe del cognac francese per 107.887 hl. a.p., cioè il 72,7% del totale, mentre il rimanente varca gli oceani per raggiungere le altre parti del mondo. Ecco in sintesi la ripartizione per continenti, sempre in hl. di a.p.:

Europa	107.887	72,7%
Asia	9.974	6,7%
Africa	5.967	4,0%
America	22.012	14,8%
Oceania	675	0,5%
<i>Fornit. Milit.</i>	1.945	1,3%
Totale	148.460	100,0%

Risulta dunque evidente che tra i quantitativi esportati nei vari paesi vi è una grande disparità, la quale deriva da un concorso di molteplici fattori. Uno di questi è dato anzitutto dalla tradizione che vuole, ad esempio, i britannici e i popoli anglosassoni in genere, forti consumatori di cognac, già da tempo lontano; altri sono da ricercarsi nelle consuetudini alimentari, per cui diversi popoli non fanno alcun uso di bevande alcoliche, e infine altre cause sono di ordine più strettamente economico e politico. Tra queste sono anzitutto le misure protezionistiche adottate da numerosi paesi, che si esplicano mediante diritti di dogana e tasse diverse che fanno salire notevolmente il prezzo del cognac, rendendone assai difficile o pressoché impossibile l'importazione; altre volte, anche mancando dei gravosi diritti di dogana, l'importazione vien fatta per contingentamenti limitati voluti da certi paesi nel quadro di particolari accordi commerciali o semplicemente per loro decisione unilaterale; non è da trascurare poi la politica fortemente restrittiva, nel campo delle importazioni, praticata da quei paesi nei quali tutta l'economia è strettamente controllata dallo Stato, come avviene nelle repubbliche popolari dell'Europa orientale e dell'Asia e che interdice ogni accesso del cognac a mercati che prima della guerra rappresentavano invece degli sbocchi di qualche importanza. Infine, uno dei più gravi ostacoli allo sviluppo di questo commercio è dato dalle molteplici usurpazioni di nome di cui è vittima l'autentica acquavite delle Charentes in numerosi paesi stranieri, poiché la vendita su molti mercati di distillati di altra provenienza che hanno il nome di « cognac » fa diminuire la domanda del prodotto originale e nuoce alla sua reputazione di qualità. Per questo il governo francese ha stabilito con diversi paesi delle convenzioni bilaterali per la protezione della denomi-

nazione di « cognac », oggi rispettata da molti paesi dell'Europa occidentale e dagli Stati Uniti (14).

D'altra parte non si deve dimenticare che nel commercio stesso del cognac è insita una particolare debolezza, propria del resto di tutti i prodotti che si basano essenzialmente sulle esportazioni, in quanto esso, trovando i suoi sbocchi principali sui mercati esteri, è costretto a subire il contraccolpo di qualsiasi fluttuazione della situazione politica ed economica internazionale; la debolezza deriva poi anche dal fatto che non è sempre facile mantenere o addirittura accrescere il volume delle vendite di un prodotto che non è indispensabile all'alimentazione umana, tanto più che il mercato internazionale è ora invaso da altre bevande alcoliche che costano in genere meno del cognac. In proposito però è interessante notare che i maggiori quantitativi di cognac sono acquistati proprio da quei paesi che sono anche forti produttori di queste bevande e in particolare del whisky. Comunque, rispetto a queste bevande, il cognac conserva ancora un posto di preferenza, che deve soprattutto alla sua tradizione di qualità. Lo dimostra il fatto che il volume delle vendite in questi ultimi tempi ha segnato una continua espansione, che si pensa continuerà intensa nei prossimi anni, anche perché ampie prospettive si aprono all'esportazione del cognac nell'ambito del Mercato Comune; prospettive di espansione accresciute dal recente forte aumento delle vendite negli Stati Uniti, che rappresentano un mercato dalle immense possibilità. Ciò determinerà la necessità di ampliare notevolmente la superficie del vigneto, che invece ha variato di poco durante gli ultimi tempi; un piano tendente appunto a questo scopo (aumento della superficie vitata di altri 10.000 ha.) è allo studio presso il *Bureau du Cognac*, che ne prevede la realizzazione entro il prossimo decennio.

(14) L'Italia si è impegnata a rispettare il nome di « cognac » con l'accordo concluso a Roma, tra l'Italia e la Francia, il 29 maggio del 1948. Tale accordo, col quale la Francia si riserva l'assoluta esclusività delle denominazioni di *champagne* e di *cognac*, è stato ratificato con la legge del 18 luglio del 1949, n. 766 ed è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 29 ottobre del 1949, n. 250; dopo quella convenzione, nessuno dei distillati prodotti nel nostro paese ha più la denominazione di *cognac*.

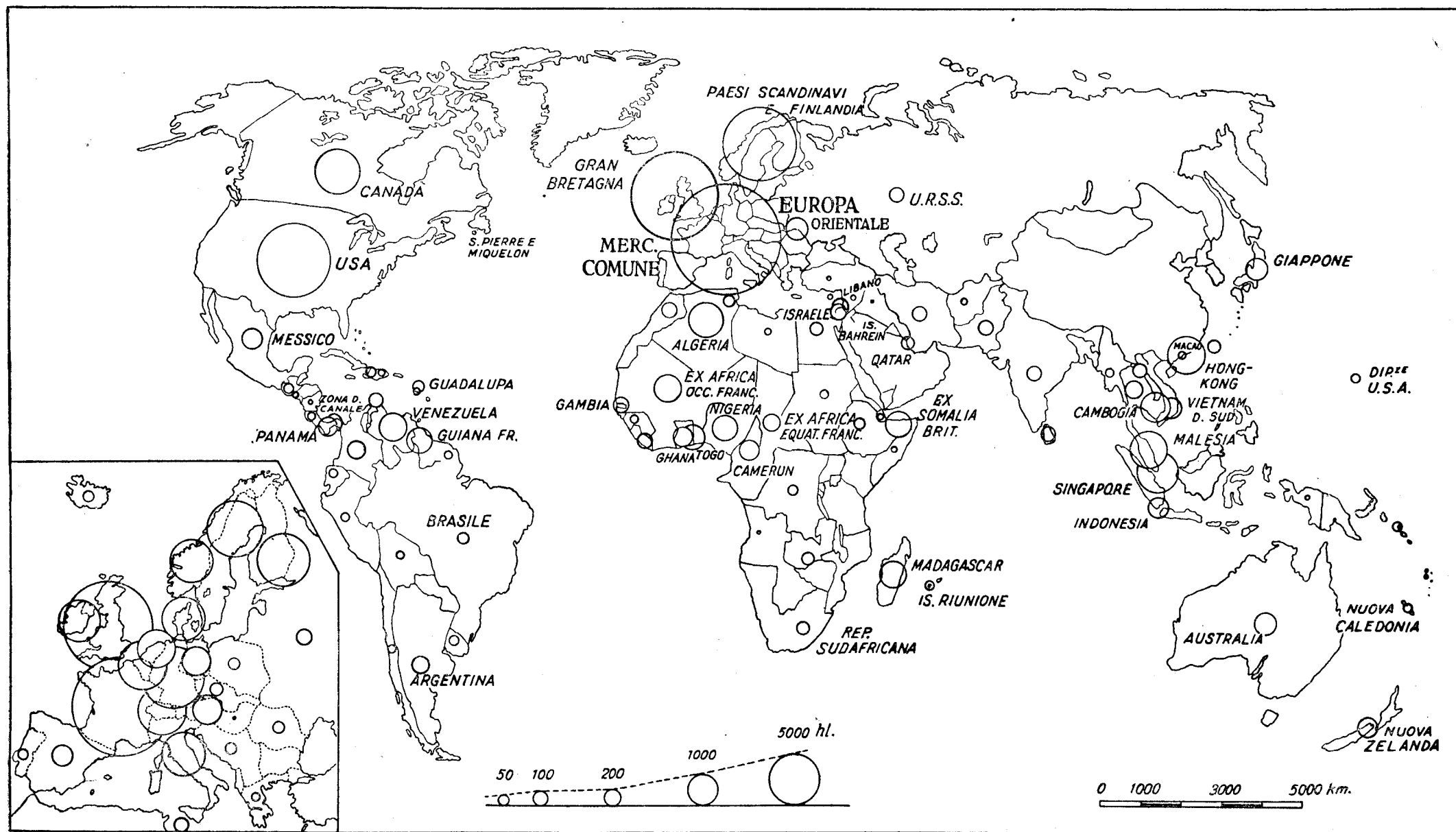


FIG. 5. — L'ESPORTAZIONE DEL COGNAC NEI VARI PAESI DEL MONDO NELL' ANNATA 1960-61.
(Il volume delle sfere è proporzionale al volume delle vendite in ciascun paese).

6. - LA CITTÀ DI' COGNAC. — Un cenno, per concludere, sulla città di Cognac. La sua fortuna recente, se ovviamente è legata al commercio di quell'acquavite che porta il suo nome, ha però anche altre cause più lontane e più strettamente geografiche. Queste sono da ricercarsi anzitutto nella sua felice posizione, per cui Cognac si trova abbastanza vicino da una parte ai primi contrafforti dei monti del Limosino e dall'altra al mare, ai paesi della Gironda e alla soglia del Poitou che, com'è ben noto, immette nel cuore stesso della Francia. A questi fattori se ne devono poi aggiungere degli altri, che sono la grande fertilità dei terreni circostanti, la facilità di comunicazioni con tutte le zone vicine e la possibilità di creare un porto su un fiume navigabile su cui era possibile stabilire delle correnti di traffico con la costa atlantica.

Questi fattori fecero sentire il loro peso fin da età antica e per questo esistette qui un centro abitato fin dall'epoca celtica. La regione andò poi popolandosi sempre più in età romana, quando sorsero numerosi altri villaggi; la sua economia aveva per base l'agricoltura, poiché il grano e la vite erano coltivati un po' dovunque, e tutta la vita regionale dovette essere abbastanza attiva e sviluppata. L'attuale città di Cognac fu dunque uno di questi centri gallo-romani, forse uno dei più attivi, ma senza avere particolare importanza perché troppo vicina a *Mediolanum* (Saintes) e a *Iculisma* (Angoulême) che erano allora capoluoghi di *civitates*. Dovette essere una *mansio*, sorta in corrispondenza del ponte che superava la Charente, in quel punto non molto larga; dunque un piccolo centro di ponte, come diciamo oggi.

Alcuni ritengono (15) che la città attuale corrisponda alla *mansio* di *Condade*, che la Tabula Peutingeriana pone sulla via tra *Vesunna* (Périgueux) e *Mediolanum*, ma non poche difficoltà (sulle quali non è qui il caso di soffermarci) si oppongono a questa tesi, che d'altra parte non può neppure essere demolita con argomenti decisivi. Comunque, con la caduta dell'impero romano, il piccolo centro dovette seguire la sorte di tutti gli altri di quella regione della Gallia, che furono distrutti o più volte saccheggiati

(15) M. P. MARTIN-CIVAT, *Cognac des origines à 1789*. Cognac, Lacaud, 1924, pp. 165.

dai Franchi, dai Visigoti e da altri popoli barbari. Una certa ripresa della vita economica si ebbe sotto i Carolingi, quando nel piccolo porto venne riattivato l'antico traffico del sale, ma fu un risveglio di breve durata, perché ben presto cominciarono nella regione le incursioni dei Normanni. A queste il governo centrale non fu capace di porre un freno, per cui il piccolo centro, come tanti altri, rivendicò la propria indipendenza e si rese in maniera autonoma riconoscendo dei sovrani locali, i Signori di Cognac. Nel X secolo fu innalzato un castello sulle rive della Charente, a protezione del ponte, e qualche tempo dopo i Benedettini, che ebbero il merito di organizzare la vita religiosa nella città, costruirono la chiesa di Saint-Léger nella parte alta di un colle che domina il corso della Charente e verso il quale dovevano poi espandersi le abitazioni che successivamente vennero racchiuse dalle mura.

Il castello e la città murata furono poi contesi dalle armate francesi e inglesi (Cognac passò sotto il Re d'Inghilterra nella seconda metà del XII secolo) e subirono complesse vicende nei secoli successivi. Duramente colpita dalle conseguenze della guerra dei cento anni, la città riuscì a risollevarsi e a riacquistare la sua vitalità economica; la viticoltura rifiorì, il commercio riprese attivo coi popoli del nord: le grosse *gabarrs* cariche di barili ripresero a discendere il corso della Charente per risalirlo colme di sale che il « port saulnier » di Cognac distribuiva su un'ampia regione; intanto una classe di borghesi ricchi, di mercanti e di artigiani andava formandosi nella città, mentre questa si rinnovava e si ingrandiva. Cognac fu poi coinvolta nelle lotte di religione fra cattolici e ugonotti, che ebbero gravi conseguenze per la sua popolazione; lo dimostra il fatto che la città, mentre aveva avuto più di 8000 abitanti sotto Luigi XIII, ne contava solo 5000 all'inizio del XVIII secolo. Successivamente essa non fu più legata a eventi di particolare rilievo e i suoi destini dipesero poi soltanto dalle vicende più o meno favorevoli del commercio delle acqueviti. Fu così che la perdita del Canada da parte della Francia fu per la città più grave della stessa Rivoluzione che passò invece senza gravi conseguenze. Anzi tra la fine del '700 e gli inizi dell'800 Cognac è sempre una città prospera, con le sue case commerciali attive, le sue numerose industrie (ceramiche, cartiere, industrie del

legno, ecc.), le sue belle costruzioni, con la sua borghesia colta e illuminata.

Colpita gravemente dalla crisi della fillossera prima e poi dalle due guerre mondiali, nonché dal periodo del proibizionismo americano, Cognac ha sempre saputo risollevarsi e riaffermare sui mercati mondiali quella fama che ormai da secoli l'accompagna. In questi ultimi tempi la città, favorita dall'afflusso di grandi capitali, si è estesa ancora e si è dotata di begli edifici, di ampie strade e di parchi, uno dei quali, veramente pittoresco, si distende lungo le rive della Charente. La pianta di Cognac mostra la giustapposizione di due quartieri urbani diversi: il vecchio e il nuovo, nettamente riconoscibili. La città vecchia ha le strade strette e tortuose, le case addossate le une alle altre e spesso sviluppate in altezza; alcune conservano ancora le strutture antiche, parte in legno e parte in muratura, che le rendono assai caratteristiche. Delle vecchie mura non rimane che un breve tratto e le due torri ben conservate che si innalzavano dinanzi al ponte e formavano la porta principale; vicino ad esse sono le vestigia del castello costruito dai Valois agli inizi del '500, mentre quello più antico era stato distrutto in epoca precedente. I quartieri nuovi, che rappresentano oggi la parte più attiva e dinamica della città, hanno inizio nella Place François I, dove il vecchio centro viene a contatto con la parte nuova, e si estendono soprattutto verso sud e sud-est, lungo la direttrice segnata dal bel Viale Victor Hugo e dalla Rue de la République. Le strade sono ampie e regolari e le piazze sono dotate anche qui di spazi verdi. Nella parte settentrionale della città il *faubourg* Saint-Jacques, sviluppatosi soprattutto tra la fine del secolo scorso e i tempi attuali, rappresenta una testa di ponte sulla riva destra della Charente.

L'attività cittadina ha il suo perno ovviamente nelle grandi case del cognac, molte delle quali hanno i loro stabilimenti nella parte più antica della città; così ad es. le due grandi case commerciali Hennessy e Otard, i cui edifici si innalzano sulla riva della Charente, ai due lati delle vecchie torri della cinta muraria. Proprio lì dinanzi venivano a caricare i barili di cognac le imbarcazioni dei mercanti di tutti i paesi, ma soprattutto dei Fiamminghi: quel lungofiume si chiama ancor oggi, almeno in una parte,

Quai des Flamands. Ha pure importanza nell'economia cittadina tutta la vasta categoria di attività complementari rispetto alla produzione del cognac: fabbriche di barili, di imballaggi e casse, di tappi e di attrezzi vari e infine una grande vetreria, associata alla grande società Saint-Gobain, che fornisce i tre quarti delle bottiglie necessarie alle case commerciali (16).

Il vero cuore della città tuttavia è il *Bureau National Inter-professionnel du Cognac*. Esso non solo coordina tutte le attività e gli interessi di quanti concorrono alla produzione del cognac, ma attua una vera e propria politica di esportazione, assai intelligente, mediante un attento e costante controllo delle vendite e delle tendenze che si manifestano sui vari mercati; il *Bureau* ha inoltre creato un servizio di documentazione in grado di far conoscere agli esportatori tutto ciò che riguarda il regime delle importazioni, le condizioni di vendita, i diritti di dogana, ecc. praticati da tutti i paesi importatori del cognac: un vero e proprio centro di commercio con l'estero, anche per il fatto che esso è sempre in contatto con gli addetti commerciali accreditati presso le varie ambasciate straniere a Parigi. L'importanza del *Bureau du Cognac* è dimostrata poi dal fatto che esso è delegato dal Ministero delle Finanze e degli Affari Economici e dall'Ufficio francese dei cambi a firmare tutti i documenti necessari per l'esportazione del cognac ed è autorizzato a rilasciare i certificati di origine e di età dei vari tipi di cognac, richiesti dalla maggior parte dei paesi. Come si vede, un'organizzazione veramente complessa, ma anche assai efficiente, è necessaria per la vendita del cognac, di questo prodotto dell'agricoltura francese da tempo affermatosi nel mondo.

(16) Le grandi case commerciali occupano oltre un terzo della popolazione attiva cittadina, ma anche le attività complementari della lavorazione del cognac ne impiegano una parte notevole, come appare da questi dati relativi alla ripartizione della popolazione attiva tra i vari rami dell'attività economica: agric. 2%, ind. legno e costruz. 11%, metalli 7%, vetro e ceramica 2%, altre ind. 4%, commercio 37%, servizi 14%, altre attiv. 23%. Per quanto riguarda lo sviluppo della popolazione è da notare che essa ha avuto un forte incremento nella seconda metà del secolo scorso: dal 7500 ab. del 1850 al 15.000 del 1885 e al 20.000 del 1900. Diminuita notevolmente dopo la prima guerra mondiale fino a raggiungere i 16.000 ab. nel 1936, la popolazione di Cognac è aumentata dopo la seconda guerra ed ha superato di nuovo i 20.000 ab. nel 1960.

SUMMARY. — The brandy producing area is situated in northern France, between the mountains of Limousin and the Atlantic, and covers most of the *départements* of the Charente and Charente Maritime. Its boundaries are artificial, having been fixed on the basis of the soil characteristics and on their ability at producing high quality wine-distillates by a special law passed by the French government. The best quality distillates of the whole territory come from the area south of Cognac, about half way down the Charente valley, which is named Grande Champagne; the neighbouring areas, too, named Petite Champagne and Borderies, yield prized produce, while the distillates from the surroundings are of lower quality.

On the whole, today there are 66,000 hect. in vineyards, while in the 1870's, before the crisis caused by the phylloxera, vineyards took up more than 285,000 hect. Nevertheless the production of white grapes grown for the manufacture of brandy is very high and in some areas the output is more than 70 hl. per hect. The brandy production, which has been increasing steadily in the last years, reached the amount of 256,000 hl. of pure spirit in 1960-61. Inland and outward sales have also been increasing, but exports are far more important, since they make up 75 per cent of the total trade. Among the brandy-importing countries Britain holds the first position, absorbing 22.4 per cent of total exports, followed by the United States (13.8 per cent) and some European countries, such as West Germany, Switzerland, Finland and others. Anyway, most of the brandy on sale remains in Europe, which alone takes 72.7 per cent of the total amount.

Since the seventeenth century the town of Cognac, from which the brandy takes its name, has been holding a lively trade of the distillate, and acquiring great prosperity from producing and selling cognac, for the oldest and most powerful firms (Hennessy, Otard, Martell, etc.) are centered here, together with many industries complementary to the cognac industry.