

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

UNA VISITA AL COGNAC HINE

di Piero Valdiserra



Nella parte sud-occidentale della Francia, non lontano da Bordeaux, si trova la regione del Cognac, geograficamente protetta su ogni suo lato e collocata fra le colline del Périgord e la dolce costa dell'Atlantico. Un clima benigno, una luce estiva molto brillante e un terreno ricco di calcare: tutto l'ambiente fornisce alle viti le condizioni ideali per crescere, e per far maturare lentamente quei loro grappoli bianchi che dopo la vendemmia si trasformeranno nel distillato più celebre di Francia.

A pochi chilometri da Cognac, adagiata lungo le placide rive del fiume Charente, si trova la cittadina di Jarnac; qui abbiamo fatto visita alla Thomas Hine & Co., una delle Maison più antiche e più famose per la produzione del dorato distillato transalpino, e ne abbiamo scoperto la storia, le unicità, i segreti.

LA STORIA

Nel 1791 il giovane Thomas Hine lasciò la sua contea nativa di Dorset, in Inghilterra, per cercar fortuna in Francia. Scelse la regione del Cognac, probabilmente perché la sua famiglia, vivendo sulla costa meridionale, si era data alla pratica - allora molto comune - del contrabbando di Cognac. In quel momento la Rivoluzione Francese stava infuriando, e Thomas venne gettato in carcere nell'antico Castello di Jarnac, con l'accusa di essere una spia. Ritornato libero, Thomas Hine sposò una giovane, Françoise Elisabeth, il cui padre possedeva un'azienda di Cognac a Jarnac. Con il matrimonio, Thomas Hine si unì così anche a un settore che sarebbe diventato la sua carriera e la sua ossessione. Divenne un rinomato conoscitore, rispettato per la sua integrità, e celebre per le richieste che era solito porre ai suoi fornitori.

Col passar del tempo portò la sua maestria nel produrre Cognac a livelli fino ad allora sconosciuti. Continuò a sviluppare gli affari (pur restando un piccolo produttore), e nel 1817 diede all'azienda il suo nome definitivo: Thomas Hine & Co. Alla sua morte, nel 1822, il suo lascito fu qualcosa di più di un'azienda prospera. Egli lasciò infatti un nome già conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, grazie alla qualità dei suoi Cognac.

Oggi, come ai tempi di Thomas, l'azienda Hine si distende coi suoi edifici



lungo la riva del fiume Charente. Tutto è riunito assieme: le sede di rappresentanza, gli uffici, le cantine, dove sei generazioni di Hine hanno lavorato tenacemente per produrre i migliori Cognac. Qui c'è la sala di degustazione, con campioni e appunti di assaggio vecchi di secoli. Qui c'è anche l'ufficio del

maestro distillatore, proprio sopra le antiche cantine, nelle più profonde delle quali riposano sotto chiave i celebri Cognac millesimati. Le regole che disciplinano ogni goccia di Cognac da spedirsi nel mondo sono ancora quelle dettate personalmente da Thomas Hine.

Il ferreo controllo di qualità della Hine viene regolarmente premiato nei grandi concorsi internazionali: l'azienda ha ottenuto più di 30 medaglie e riconoscimenti solo negli ultimi cinque anni. Inoltre, dal 1962, Hine è l'unico Cognac che può vantare il Royal Warrant, cioè il sigillo di Fornitore della Regina Elisabetta II d'Inghilterra.

L'UNICITÀ DI HINE

Hine si stacca dagli altri Cognac per molte ragioni. Messe assieme, queste ragioni fanno di Hine una delle Case più prestigiose nel mondo.

Innanzitutto c'è l'indiscussa esperienza di Hine nella produzione di Cognac millesimati da uve della Grande Champagne, il cru più esclusivo della regione. Hine detiene una collezione imponente di millesimati, a partire dall'inizio del secolo scorso, tenuti sotto chiave nelle cantine di

Quai de l'Orangerie, a Jarnac, sotto la supervisione del B.N.I.C. (Bureau National Interprofessionnel du Cognac). È stata proprio la Hine a rendere per prima commercialmente disponibili questi Cognac rarissimi (ovviamente in quantità limitate) per gli estimatori di tutto il mondo.



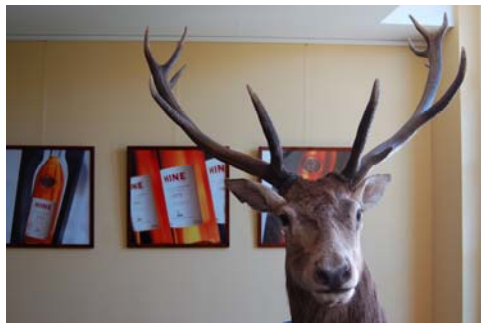
Un'altra caratteristica distintiva della Hine è l'affinamento di Cognac cosiddetti Early Landed. Quest'uso risale al XIX secolo, quando proprio la Hine spedì per prima a Bristol, in fusti, alcuni Cognac millesimati da uve della Grande Champagne, per far sì che tali Cognac maturassero nelle condizioni climatiche, molto diverse, delle cantine della città inglese. La Hine inoltre appartiene alla ristretta cerchia di Case che selezionano i loro Cognac esclusivamente dai due cru migliori della regione del Cognac. Questi cru, la Grande Champagne e la Petite Champagne, si trovano proprio nel cuore della regione del Cognac, e producono distillati particolarmente adatti per un lungo invecchiamento. La Hine produce soltanto Cognac dalla tipologia VSOP in su, escludendo quindi tutti i distillati più giovani.

I Cognac Hine sono invecchiati per un periodo superiore al minimo di legge, e seguono soltanto gli standard di invecchiamento Hine, molto più rigorosi.



HINE: UNA MARCA PER I GRANDI ESTIMATORI DI COGNAC DI TUTTO IL MONDO

Bernard Hine, Presidente Onorario della Thomas Hine & Co. e discendente diretto del fondatore Thomas Hine, ci ha dichiarato al termine della visita: "La marca Hine si posiziona nel mondo del lusso, dei prodotti rari, apprezzati da coloro che conoscono le cose belle. I Cognac Hine non sono prodotti per tutti i giorni, ma solo per momenti particolari, quando si vuole gratificare se stessi: attimi da cogliere, e da assaporare, di tanto in tanto. Chi apprezza la cose belle può farlo a qualsiasi età, e molti dei nostri clienti hanno una trentina d'anni, o anche meno. Hine esiste per chi vuole la perfezione: e noi produciamo una piccola quantità di Cognac, ma assolutamente la migliore. Ci concentriamo sull'essenziale per ottenere soltanto ciò che è eccezionale".



(Info: Distributore esclusivo di Hine per l'Italia: Fratelli Rinaldi Importatori S.p.A., Viale Masini 34, 40126 Bologna, tel. 051 4217811, fax 051 242328, e-mail info@rinaldi.biz, www.rinaldi.biz).