

# JAMIES®

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE



## CRISTAL, L'ESSENZA DELLO CHAMPAGNE

*Cristal, the essence  
of champagne*

lifestyle

**PORTA NUOVA, MILANO.  
IL GRATTACIELO PIU  
BELLO DEL MONDO**  
*Porta nuova, Milan. the most  
beautiful skyscraper in the world*

hotel

**BORGOBRUFA  
SPA RESORT.  
UMBRIA INSPired**  
*Borgobrufa Spa Resort.  
Umbria inspired*

spirits

**COGNAC HINE:  
UNA MANCIATA  
DI PARADISO**  
*Cognac Hine:  
a handful of Paradise*

culture

**JOKER: NULLA  
SARA PIU COME  
PRIMA**  
*Joker: nothing will ever  
be the same again*



*a handful of Paradise*

# COGNAC

di Alberto Del Giudice

# HINE

## UNA MANCIATA DI PARADISO

Quando parliamo di Cognac forse il luogo migliore dal quale cominciare è "Il Paradiso". Un anatro buio, dove oltre una grata di ferro sono conservate le bonbonnes, damigiane di vetro, grandi fiaschi ricoperti di polvere, con legato un cartellino che riporta la data del contenuto. "Il Paradiso" è il caveau di ogni maison di Cognac. La maturazione del distillato della Charente, la regione a Nord di Bordeaux, non tanto lontana dall'Oceano Atlantico, non può, infatti, durare più di 60 anni. Altrimenti il Cognac dà di matto... e diventa praticamente imbevibile. Tuttavia, se travasato nelle bonbonnes, la sua anima si conserva intatta. Chissà se tutto questo ha anche a che fare col fatto che nel sito di Angeac-Charente, poco lontano dalla città di Cognac, sono stati ritrovati dai paleontologi più di 7.500 fossili di 40 specie diverse di dinosauri. L'ultimo nel luglio del 2019. In questa regione, insomma, il trascorrere del tempo evoca sempre curiose suggestioni, emozioni e scoperte.

When we talk of Cognac, perhaps the best place to start is "Il Paradiso". A dark cavern, where beyond an iron grating lie the bonbonnes, glass carboys, large, dust-covered flasks with a tag tied to them giving the age of the contents. "Il Paradiso" is the cellar of each House of Cognac. The ageing process of the distillate in the region of Charente, north of Bordeaux not far from the Atlantic Ocean, cannot take more than 60 years. Otherwise the Cognac goes mad... and becomes practically undrinkable. However, if decanted into the bonbonnes, its heart and soul remain intact. Who knows if all this has anything to do with the fact that on the site of Angeac-Charente, not far from the town of Cognac, palaeontologists have found over 7,500 fossils of 40 different species of dinosaurs. The last was found in July 2019. In other words, the passing of time in this region evokes unusual charms, emotions and discoveries.

La Maison Hine nel suo Paradiso custodisce 70 damigiane che coprono più di un secolo di storia, dal 1850 al 1953. E dal Paradiso talvolta qualche anima si unisce alle altre per dar vita a Cognac sartoriali, che il maître de chai (maestro di cantina) crea su richiesta. Qualche pregiatissimo assemblage sarà anche custodito a Buckingham Palace o in qualche altra tenuta di Elisabetta II, poiché Hine è la sola etichetta di Cognac che possa fregiarsi del sigillo Royal Warrant, cioè del titolo di fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra.

Ma è il momento di risalire in superficie, sotto il cielo eternamente cangiante della Charente, e calpestare il suolo da cui tutto nasce. Un suolo così bianco che potrebbe anche accecarci. Calcareo e ricco di gesso. Un terroir formidabile, vitato tra Grande Champagne e Petite Champagne per oltre 70 mila ettari. Eppure qui è coltivato in gran parte un vitigno a bacca bianca modesto, dal nome un po' striminzito, Ugni Blanc, con cui è stato battezzato. Tuttavia, da questo povero Trebbiano di origini toscane in Francia hanno estratto un nobile, anzi regale distillato. La sua elevata acidità e la bassa concentrazione di zuccheri sono perfetti per la distillazione e quindi per ottenere il Cognac. Tutto il processo avviene quasi di corsa. Dopo la vendemmia, il mosto fermenta su lieviti selezionati in media per 10 giorni e quindi viene trasportato dove avviene il processo in due fasi di distillazione. Distillazione, che da disciplinare non può concludersi entro marzo. È una corsa contro il tempo per ottenere, tuttavia, un'acquavite di rara longevità.

Maison Hine keeps 70 carboys in its Paradise, which cover over a century of history from 1850 to 1953. And occasionally some souls from the Paradise blend with the others to produce a designer Cognac, which the maître de chai (cellar master) creates on request. A few of these precious blends are also kept at Buckingham Palace or one of Elisabeth II's other estates, as Hine is the sole label of Cognac, which can boast the Royal Warrant seal, that is the title of official supplier to the Royal Household of Great Britain.

But now it's time to return to ground level beneath the ever clear sky of Charente and walk the soil where it all begins. Such white soil could even blind us. A lime soil, rich in chalk. A fantastic terroir, stretching for over 70 thousand hectares between Grande Champagne and Petite Champagne. Yet here they mainly cultivate a modest white grape variety, with the rather skimpy baptismal name of Ugni Blanc. However, from this poor Trebbiano of Tuscan origin, in France they have extracted a noble, or should I say regal distillate. Its high level of acidity and low concentration of sugars make for perfect distillation to obtain Cognac. The entire process is almost carried out in a hurry. After the harvest, the must ferments on selected lees for 10 days on average and is then taken to where double distillation is carried out. Distillation must end by law before the end of March. This is a race against time to obtain an eau-de-vie of rare longevity.





Hine si avvale di quattro Master Distiller, che operano in modo artigianale. Possiedono oltre al know how necessario, naso e palato che valgono oro. Virtù quasi da supereroe. Tra gli alambicchi di rame della storica Maison di Jarnac, i Fab Four di Hine testano ogni litro di distillato che esce dagli alambicchi per escludere le cosiddette "testa" e "coda", cioè le parti difettose e meno fini, allo scopo di ottenere un prodotto perfetto da custodire nelle botti selezionate di rovere di Limousine, appena tostate. Il processo artigianale seguito da Hine, salvo le inevitabili innovazioni apportate nel tempo, è uguale fin dalla fondazione dell'impresa per opera di Thomas Hine nel 1763. Oggi la proprietà è passata a una coppia di fratelli francesi, ma l'erede ottantenne Bernard Hine è tuttora presidente onorario della Maison. Maison che detiene 110 ettari di Grand Cru nella Grande Champagne, dove il terroir è più gessoso e vocato e 15 ettari nella Petite Champagne. Le origini del marchio sono rappresentate ancora oggi dal simbolo del cervo che guarda verso la Gran Bretagna, patria di Thomas Hine. Radici anglosassoni, che ancora oggi hanno un ruolo importante per la Casa di Jarnac. Una parte di cognac, infatti, matura Oltre Manica, in cantine di proprietà sia a Bristol sia nello Speyside in Scozia. Chi scrive ha assaggiato due bottiglie di Hine Grande Champagne Cognac del 1985, il primo invecchiato nella cantina di Jarnac, il secondo in quella di Bristol: due gemelli diversi. Pertanto, anche uno dei più pregiati Cognac mai concepiti da Hine, *Homage to Thomas Hine*, è un assemblaggio di quattro cognac XO (Extra Old) delle annate 1983, 1985, 1986 e 1987, affinati separatamente in botti di quercia, due a Jarnac, due in Inghilterra, "Early Landed single vintage". La maturazione dell'acquavite in Gran Bretagna fa assumere al cognac un'impronta inconfondibile, sapida e speziata.

Eppure il più amato da Winston Churchill era il cognac *Antique XO*, forse ancora oggi il più rappresentativo della Maison. Se pensi al cognac pensi a questo cognac. Lo statista inglese lo introduceva furtivamente alla Camera dei Comuni in una teiera. Un manciato di "Paradiso" custodito nella porcellana, un blend di 40 cognac di età media di 22 anni solo da Cru della Grande Champagne.

In anni recenti Hine ha ritoccato la grafica di quasi tutte le etichette e ha quindi anche introdotto prodotti nuovi più adatti alla miscelazione. Ha affidato a giovani artisti del Royal College of Art di Londra la creazione di box limited edition, opere d'arte che contengono un'opera d'arte quali i cognac della Maison. E ci vuole, nel mondo "conservatore" del Cognac, una certa audacia nel compiere scelte simili, come rinunciare all'aura della vecchia bottiglia e della vecchia etichetta in favore di un aspetto più contemporaneo. La più rappresentativa delle nuove etichette è *H By Hine* un blend di acquaviti provenienti da diversi crus della Grande e della Petite Champagne, invecchiati almeno 4 anni. Un cognac che guarda al futuro, da bersi freddo liscio o miscelato, con ghiaccio, aggiunta di ginger ale e un twist di lime.

Hine uses four craft Master Distillers. Their know-how, nose and palate are worth their weight in gold. Almost super-hero virtues. Among the copper stills of the historic Maison di Jarnac, Hine's Fab Four test every litre of distillate that comes out of the stills to remove the so-called "head" and "tail", the parts containing some impurities, in order to achieve a perfect product to keep in selected, freshly toasted casks made of Limousine oak.

With the exception of the inevitable innovations over time, the craft process Hine follows has been the same since the foundation of the business by Thomas Hine in 1763. Today, ownership has passed to a pair of French brothers, although the eighty-year old heir, Bernard Hine, remains the Maison's honorary president. A Maison that holds 110 hectares of Grand Cru in Grande Champagne, where the terroir is chalkier and more suitable and 15 hectares in Petite Champagne. The brand's origins are still represented by the symbol of the stag looking towards Great Britain, Thomas Hine's homeland. Anglo-Saxon roots, which continue to play a major role for the House of Jarnac. In fact, a part of its cognac ages on the other side of the Channel, in cellars it owns in Bristol and in Speyside in Scotland. The author has tasted two bottles of 1985 Hine Grande Champagne Cognac, the first aged in the Jarnac cellar, the second in Bristol: two very different twins. Therefore, even one of the most prized Cognac ever conceived by Hine, *Homage to Thomas Hine*, is a cuvée of four XO (Extra Old) cognacs from 1983, 1985, 1986 and 1987, aged separately in oak casks, two in Jarnac, two in England, "Early Landed single vintage". Ageing of the eau-de-vie in Great Britain gives the cognac an unmistakable, spicy flavour. Nevertheless, the cognac Winston Churchill loved most was the *Antique XO*, which probably remains the most representative of the Maison today. If you're thinking of cognac, then think of this cognac. The English statesman used to smuggle it into the House of Commons in a teapot. A handful of "Paradise" kept in porcelain, a blend of 40 cognacs with an average age of 22 years only from Cru from Grande Champagne.

In recent years, Hine has touched up the graphics on nearly all its labels and has introduced new, more suitable products for blending. It has entrusted some young artists from the London Royal College of Art with the creation of a limited edition box set, a work of art containing a work of art, as are the cognacs of the Maison. And in the "conservative" world of Cognac, you need a pinch of audacity to take similar decisions, such as dropping the aura of the old bottle and the old label in favour of a more contemporary look. The most representative of the new labels is *H By Hine*, a blend of eau-de-vie from different crus in Grande and Petite Champagne. A cognac with an eye to the future, to be drunk chilled, neat or mixed, with ice, a drop of ginger ale and a twist of lime.

il più amato da Winston Churchill era il cognac *Antique XO*, ancora oggi più rappresentativo della Maison

*the cognac Winston Churchill loved most was the Antique XO, which probably remains the most representative of the Maison today*

