



Gente di Spirito

Janneau, un villano bene educato per entrare nel paradiso dell'Armagnac

Un amico cresciuto a tortelli cremaschi e distillati ricorda spesso un detto francese: il cognac è una *jeune fille*, l'armagnac è una cougar che non presentereste a vostra madre. Villano, sfacciato e smargiasso, è prodotto in Guascogna dai contadini *brulabì* (bruciatori di vino, in occitano) con alambicchi artigianali simili a stufe. Il che ne fa un prodotto rustico adatto a lunghi invecchiamenti e a palati scafati. Con questa carta d'identità, si capisce perché non sia certo spirito semplice né diffuso. Per i neofiti, ne esistono però di più «didattici» e leggeri, perfetto ingresso a questo mondo mai banale. Un esempio sono gli armagnac di Janneau, storica famiglia di *négociant* e marchio leader in Italia, importato da Rinaldi. Oltre ai mirabili millesimati, Janneau mette infatti in commercio anche dei blend di

spiriti a singola e doppia distillazione (la tradizione vorrebbe solo la singola), a grado ridotto e con l'indicazione di età tipica del cognac: VSOP, Napoleon, XO, ecc. I puristi storcono il naso, ma demonizzare gli «entry level» eterodossi è un anatema suicida. Il VSOP, ad esempio, è un'acquavite di vino piacevole dai profumi fruttati di albicocca e mandarino, con volute di cioccolato al latte e mou. In bocca è cremoso, note di uvetta e mele rosse. È giovane, un po' alcolico: ha più vivacità

che grazia. Ci si attende dolcezza, ma il finale secco di mandorla tostata e zenzero è una bella sorpresa. Insomma, un villano - se si sa comportare - può farvi da Cicerone verso nuovi mondi.

**Janneau Vsop
40°, 35 euro**

