



# il Giornale



DAL 1974 CONTRO IL CORO

28 | **Stile**

Sabato 15 febbraio 2020 | il Giornale



**Gente di spirito**

[blog.ilgiornale.it/gentedispirito](http://blog.ilgiornale.it/gentedispirito)

## Hine Homage, il cognac che fa l'Europa

**I**n Inghilterra si dice che più si va a Nord più la gente si fa simpatica, perché ci si allontana dalla Francia...». Basterebbe questa battuta a spiegare la storica rivalità fra i due Paesi e il «sacrilegio» di un Cognac invecchiato Oltremania. Thomas Hine arrivò a 16 anni a Jarnac, nella Charente, nel 1791, giusto in tempo per farsi arrestare dai giacobini. Liberato, studiò il re dei distillati francesi e decise di aprire la sua Maison. Due secoli dopo, ai giorni della Brexit, Hine è un marchio ormai consolidato, con tre punti fermi: attenzione ai vini di qualità, rara scelta di imbottigliare millesimati e ancor più raro ricorso alla pratica dell'*Ear-*

*ly Landed*. Ovvero cognac portati a invecchiare a Bristol, invece che in Cognac. «Homage» è realizzato per celebrare questa specificità. È un blend di venti acqueviti dalla Grande Champagne, di cui 4 maturate «in trasferta» per una ventina d'anni. Il risultato è un cognac teso e minerale, eppure aggraziato. Un olfatto di arancia candita, pera croccante e miele di eucalipto gli dona vivacità. Non è cognac pigro da comodino e falò, per capirci. In bocca è cremoso, caramella mou e albicocca matura che virano sulle spezie del legno. Parafrasando Garibaldi: qui si beve l'Europa o si muore.

**Hine Homage, 40°, 130 euro**

