

---

---

# Produção de Cognac

—

Felipe Estevam Corrêa  
João Paulo Abdalla  
Patrícia Dressano

—

---

---

# Introdução

- O cognac é um destilado de vinhos de uvas brancas
- Vinhos específicos e produzidos desde o início para sua finalização como cognac
- É a harmonia entre a contribuição da madeira carvalho e das qualidades iniciais dos vinhos e sua destilação que asseguram ao *Cognac* sua distinção

# Um pouco de história

- A partir do século XVI começa a ser criado o Cognac

Nasceu da necessidade de transportar e/ou reaproveitar vinhos de baixa graduação alcoólica (transformando-os em vinhos "queimados", *brulês* ou *brandwijn*)

- No início do século XVII aparece a destilação dupla criada pelos holandeses, mas progressivamente aprimorada pelos franceses para a bebida mais fina

A região para a produção é dividida em 6 *crus*

- Cada um dos *crus* tem sua característica de vinho, logo do seu cognac produzido



# Um pouco de história

- Percebeu-se que o destilado se beneficiava no sabor ao ser transportado nos tonéis de carvalho para transporte em navios. Passou a ser feita esta prática de envelhecimento
- Entre o século XVIII e XIX o mercado desta bebida se organiza em resposta à demanda
- Criam-se as Câmaras de Comércio (*Comptoirs*)
- Grandes compradores na Holanda, Inglaterra e Escandinávia, e posteriormente Américas e Oriente Médio.
- Comercialização crescente do cognac, agora já vendido engarrafado



**Tabela 1** Vinhedos nos *crus* da região delimitada de *Cognac* no ano de 2004.

Cru	SAEU (ha)	Vinhedos (ha)	Taxa de viticultura (%)	Vinhedos com uvas brancas (ha)	Participação na AOC <i>Cognac</i> (%)	Taxa de uvas brancas nos vinhedos (%)	Vinhos brancos (hL) *	Produção relativa (%)
Grande Champagne	24.473	13.343	54,5	13.159	17,8	98,6	1.716.215	17,3
Petite Champagne	51.973	15.813	30,4	15.246	20,7	96,4	2.090.780	21,1
Borderies	7.775	4.015	51,6	3.987	5,4	99,3	526.484	5,3
Fins Bois	235.052	32.451	13,8	31.001	42,0	95,5	4.175.458	42,1
Bons Bois	222.340	10.600	4,8	9.308	12,6	87,8	1.266.181	12,8
Bois Ordinaires	158.071	1.649	1,0	1.101	1,5	66,8	134.076	1,4
Total	699.684	77.871	11,1	73.802	100	94,8	9.909.194	100

SAEU = superfície agrícola efetivamente utilizada

Taxa de viticultura = superfície plantada com vinhedos em relação à superfície agrícola efetivamente utilizada.

Participação na AOC *Cognac* = superfície plantada em cada *cru* com uvas brancas para a produção de *Cognac* em relação à superfície total da AOC *Cognac* plantada com uvas brancas para a produção de *Cognac*.

Taxa de uvas brancas no vinhedo = superfície plantada com uvas brancas em relação à superfície total dos vinhedos.

Produção relativa = produção relativa de cada *cru* em relação ao total de vinho branco produzido para elaboração de *Cognac*.

\* A título indicativo: vinhos brancos para outros fins que não a elaboração de *Cognac* (91.776 hL); vinhos tintos (233.620 hL).

# Um pouco de história

- **Bois Ordinaires:** destilados de envelhecimento muito rápido e com características de sabor específicas devido ao tipo de solo e sua influência marítima no local.

# Matéria Prima

- Vinho:
  - Produzidos por uvas brancas das variedades: *Ugni blanc*, *Colombard* e *Folle Blanche*.
  - Outras variedades da região permitidas até 10% do volume.
- Variedade *Ugni blanc*: 95% das plantações de vinhedo da região
  - Vigorosa e produtiva
  - Maturação tardia
  - Vinhos com alta acidez e baixo teor alcoólico → Não é muito adequado para vinho, mas é adequado para a destilação.



# Produção

- A qualidade dos destilados depende do processo de destilação, qualidade dos vinhos, variedades das uvas e da colheita no período certo de maturação.
- A produção de vinhos destinadas para a produção de conhaque distingue da produção de vinhos de mesa.
- Engaços são prensados juntamente com as bagas
- Sob baixa pressão
- Não há adição de SO<sub>2</sub>
- Sem chaptalização.



# Fermentação

- Conversão dos açúcares da uva em álcool e dióxido de carbono
- Realizada em dornas
- Período de três semanas
- Fase na qual é produzido os principais constituintes de aroma do destilado

# Fermentação

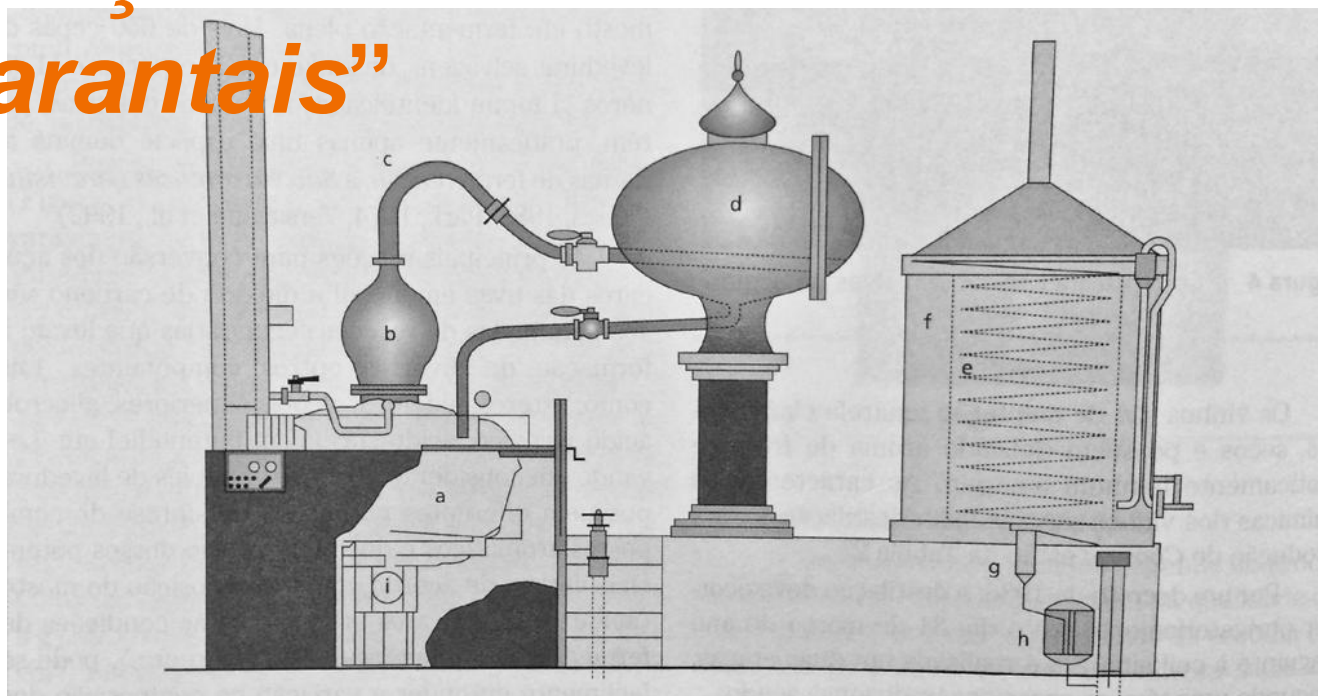
**Tabela 2** Características químicas dos vinhos típicos para produção do *Cognac*.

Concentração alcoólica (v/v)	7- 9
Extrato seco (g/100 mL)	2-2,5
Acidez total (g de ac. tartárico/100 mL)	0,7-1,0
Acidez volátil (mg de ácido gálico/L)	0,01-0,02
Açúcares redutores (mg/L)	< 1000
Compostos fenólicos totais (mg/L)	< 200
SO <sub>2</sub> total (mg/L)	0,0 ou traço

# Destilação

- É a seleção e concentração de compostos voláteis, os quais dão a característica específica para o conhaque.
- Realizada em duas fases:
  - 1ª fase: o destilado é dividido em três frações: "cabeça", "coração" e "cauda"
  - 2ª fase: o " coração" é redestilado em uma segunda destilação

# Descrição dos destiladores “Charantais”



**Figura 5a** Esquema do alambique para destilação do *Cognac*. a) caldeira, b) capitel, c) alonga, d) preaquecedor, e) serpentina, f) condensador, g) porta-alcoômetro, h) tanque de “cabeças”, i) aquecedor a gás.

# Envelhecimento

- O destilado recém produzido é colocado em tonéis novos de carvalho por um período de 8 a 12 meses
- Em seguida transferido para tonéis mais velhos
- Evita o aparecimento de aromas amargos.
- Em relação ao período de permanência do destilado, na barrica, distingue - se três fases: extração dos componentes da madeira, fase de hidrólise e fase de oxidação.

# Produção do blend

- Destilado ainda pode não estar a com concentração alcoólica de 40% vol
- Ou a bebida envelhecida pode ainda não estar dentro dos padrões de qualidade e equilíbrio químico desejados
- Mistura de diversos 'cognacs'

Testes com alíquotas menores → Análises químicas e sensoriais

A mistura adequada é, então, realizada em escala

Idade do envelhecimento = idade do destilado mais jovem

# Rotulagem

- Denominações pelo tempo de envelhecimento de seu destilado mais jovem:

VS = Very Special (\*\*): 2 anos

VSOP = Very Superior Old Pale ou Reserve: 4 anos

Napoléon, XO, Hors d'age: 6 anos



# Rotulagem

Origem:

- Fine Champagne: Blend de Grande e Petite Champagne, com no mínimo 50% de Grande Champagne
- Grande Fine Champagne: Sinônimo de Grande Champagne
- Petite Fine Champagne: Sinônimo de Petite Champagne

# Comercialização

- Teor alcoólico mínimo: 40% (v/v)
- Aditivos permitidos: Água destilada ou desmineralizada, corante caramelo para "ajuste" da coloração de determinados destilados
- Certificados de origem
- Idade de envelhecimento mínima: 2 anos

# Legislação brasileira para o cognac

Art. 18. Conhaque é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtido de destilados simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos ou não. (Redação dada pela Lei nº 10.970, de 2004)

# Legislação brasileira para o cognac

Art. 19. Brandy ou conhaque fino é a bebida com teor alcoólico de 36% (trinta e seis por cento) a 54% (cinquenta e quatro por cento) em volume, obtida de destilado alcoólico simples de vinho e/ou aguardente de vinho, envelhecidos em tonéis de carvalho, ou de outra madeira de características semelhantes, reconhecida pelo órgão competente, de capacidade máxima de 600 (seiscentos) litros, por um período de 6 (seis) meses. (Redação dada pela Lei nº 10.970, de 2004)

# Legislação brasileira para o cognac

§ 1º O período de envelhecimento será composto pela média ponderada de partidas com diferentes idades.

§ 2º A denominação “conhaque” usada isoladamente, e as denominações Brandy ou Conhaque Fino são privativas das bebidas obtidas exclusivamente de acordo com o caput dos arts. 18 e 19 desta Lei, sendo vedada a sua utilização para conhaques obtidos de quaisquer outros destilados alcoólicos.

§ 3º O Brandy ou Conhaque Fino serão classificados por tipos, segundo o tempo de envelhecimento de sua matéria-prima, conforme disposições do órgão indicado no regulamento.

# Legislação brasileira para o cognac

Art. 49. É vedada a comercialização de vinhos e derivados nacionais e importados que contenham no rótulo designações geográficas ou indicações técnicas que não correspondam à verdadeira origem e significado das expressões utilizadas.

§ 1º Ficam excluídos da proibição fixada neste artigo os produtos nacionais que utilizem as denominações champanha, conhaque e Brandy, por serem de uso corrente em todo o Território Nacional.

§ 2º Fica permitido o uso do termo “tipo”, que poderá ser empregado em vinhos ou derivados da uva e do vinho cujas características correspondam a produtos clássicos, as quais serão definidas no regulamento desta Lei.

# Referências bibliográficas

WALDEMAR GASTONI VENTURINI FILHO  
COORDENADOR

BEBIDAS – VOL. 1

## BEBIDAS ALCOÓLICAS

Ciência e Tecnologia

Blucher

- Bebidas Alcoólicas: Ciência e Tecnologia (Bebidas - Vol 1) - Waldemar Gastoni
- [http://www.cognac.fr/cognac/\\_en/2\\_cognac/index.aspx](http://www.cognac.fr/cognac/_en/2_cognac/index.aspx) - Bureau National Interprofessionnel du Cognac





---

---

**Obrigado!**

---

---