

Manifestação Pública

GLÓRIA À CACHAÇA*

*(*Título em homenagem ao compositor Aldir Blanc, em O Mestre Sala dos Mares).*

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento do Brasil – MAPA - iniciou uma discussão para revisão da norma reguladora da cachaça, a Instrução Normativa, IN, 13. E, para isso, de forma muito positiva, abriu canais para discussão e apresentação de sugestões por parte de todo o setor.

As discussões estão mobilizando as entidades representativas, nacionais e regionais, associações de apoio à cachaça, como muitas confrarias, e os produtores.

Somos cerca de 1 mil produtores e quase 4 mil marcas de cachaça. O que, por um lado, define a riqueza de nossa bebida, elaborada em muitas partes do País, com diferentes tradições regionais que representam nossa cultura e nossa diversidade. Mas, por outro, uma fragmentação que sempre representa um desafio para discussões e implementação de consensos e definições que permitam uma evolução coordenada do setor.

Nossa empresa atua no mercado há mais de 25 anos, tendo sido uma das desbravadoras no processo de revalorização da cachaça, que ganhou corpo na década de 90, levando nossa bebida ao mercado de maior valor. Temos 3 marcas – Santo Grau, Espírito de Minas e Saliníssima – produzidas em 5 engenhos, por diferentes famílias produtoras, em três estados brasileiros. Com muito orgulho, fomos pioneiros em introduzir o conceito de “terroir” para a cachaça. Sempre atuamos com máximo rigor, tanto no processo produtivo, valorizando a produção tradicional e artesanal, quanto no mercadológico. Porque sempre acreditamos, e continuamos acreditando, no respeito ao consumidor, na sua força e no seu reconhecimento. Hoje somos uma das empresas líderes nos segmentos de mais alto valor da categoria e exportamos para cerca de 15 países.

Nos últimos 30 anos a cachaça evoluiu muitíssimo. Principalmente na qualidade do produto. Consequência e causa de um processo de revalorização que fez da cachaça uma bebida não mais apenas popular. Com crescente mercado e consumo. Mas o processo ainda tem um longo caminho a percorrer. E precisamos dar novos passos decisivos.

Por tudo isso, não podemos deixar de nos manifestar acerca das discussões que mobilizam o setor. Deixar passar essa importante oportunidade para avançarmos.

Há muitos itens na regulamentação, na IN 13, que precisam e podem melhorar muito. E há boas propostas sobre vários desses pontos que procuraremos apoiar. Mas, antes, gostaríamos de trazer nosso olhar e nossa reflexão de forma mais ampla, do que acreditamos deva nortear os rumos de curto, médio e longo prazo na direção de realmente fazer a diferença para a nossa cachaça. Um plano estratégico. E o fazemos, apresentando nosso pensamento, através de três grandes pilares.

1)

Entendemos que é urgente melhorar a regulação da cachaça no sentido da valorização do produto, das melhores práticas de produção e comunicando-se melhor, de forma clara e

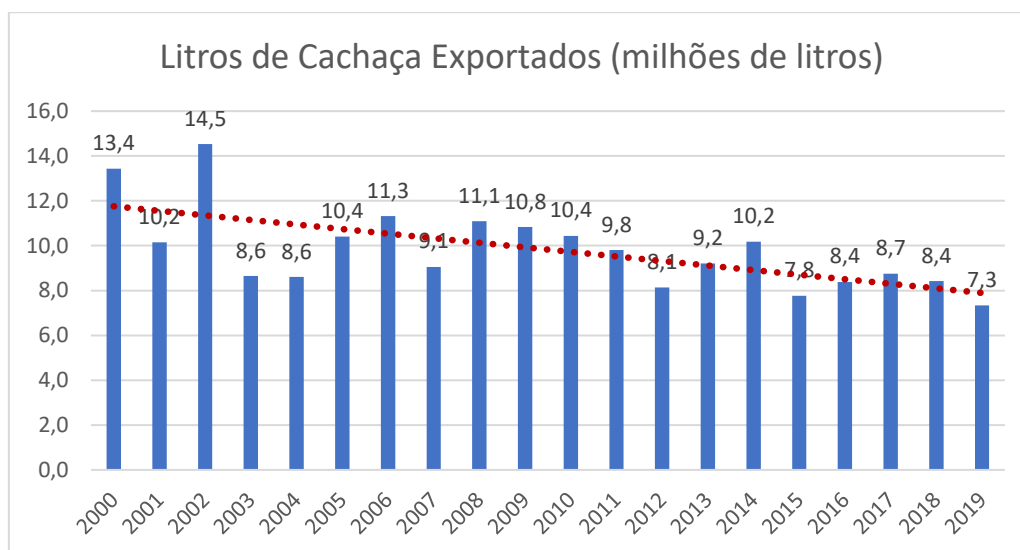
eficaz, a partir de definições do produto e seus processos de elaboração, com o mercado e com o consumidor.

O mercado de cachaça é ainda predominantemente dominado pelo segmento de baixo valor (preço de venda ao consumidor abaixo de 20 reais por litro). E com tendência constante de queda, ano a ano, há mais de uma década. Segundo números de um dos mais renomados institutos de pesquisa do mercado internacional de bebidas, as vendas de cachaça caíram da ordem de 90 para menos de 70 milhões de caixas de 9 litros em pouco mais de 10 anos. São 20 milhões de caixas ou quase 200 milhões de litros a menos.

A boa notícia é que a cachaça passou a existir nos segmentos de mercado de mais alto valor (standard, premium e super premium, segundo nomenclatura internacional conforme o posicionamento de preço). Criamos um mercado e hoje já temos algo como 1 milhão de caixas segundo nossas estimativas, com base em pesquisas e análise de mercado.

Mas ainda é muito pouco. No segmento premium do mercado nacional de destilados, com preço ao consumidor acima de 55 reais por garrafa, a cachaça é apenas a quarta categoria. Muito atrás do whisky e da vodka. E, no último ano, ultrapassada pelo gin.

As tão faladas exportações de cachaça andam de lado há 20 anos. O Brasil exporta um total de cerca de 8 milhões de litros. Aproximadamente 3% do que, por exemplo, exporta tequila e muito menos do que o mercado internacional de rum. O sucesso internacional só será possível se fizermos corretamente nossa lição de casa.



Temos vários exemplos mundiais de organização de categorias de bebidas, e produtos similares, no sentido de melhorar e valorizar seus produtos. Anexamos ao final desta manifestação, e recomendando fortemente a leitura, informações que resumem como se organizam algumas importantes categorias mundialmente conhecidas. Destacamos o do Scotch Whisky, o da Tequila, o do Cognac, o do Brandy de Jerez e o do Presunto (“Jamón”) Ibérico. Todos com normas, regulamentação e fiscalização voltados para valorizar os respectivos produtos. E todos “cases” de sucesso.

Somos favoráveis a todas as propostas que visem à valorização da cachaça. Mas com o cuidado de que realmente possam fazer diferença, que possam ser cumpridas, que tragam efetivamente uma maior confiança por parte do consumidor e não o contrário, produzindo retrocessos.

II)

A distinção das cachaças destiladas em alambique, que tanto vem mobilizando o setor, nos parece uma boa iniciativa. Um excelente começo de conversa.

A forma de destilação – em coluna ou alambique – é um aspecto fundamental e que influencia muito todos os outros processos. O rigor nas etapas de elaboração não faz sentido sem rigor na destilação. Mas, isoladamente, não é suficiente. O processo de destilação é um meio para se obter o melhor produto, mas não seu fim.

Vários e consistentes exemplos mundiais estão aí para nos dizer.

O Scotch Whisky Single Malt só pode ser destilado em alambique, mas há outras exigências como o uso exclusivo de cereais maltados (o Blended pode ser destilado em coluna). O Cognac francês só pode ser destilado em alambiques, mas há outras várias exigências rigorosas no processo produtivo. O Brandy de Jerez Gran Reserva só pode ser destilado em alambique, também entre outras exigências e diferentemente dos classificados como Solera e Reserva, que podem ter destilados de coluna.

Todas essas bebidas têm conselhos reguladores que trabalham em sintonia com os governos e que definem normas rigorosas e sinais distintivos para ajudar o consumidor e o mercado a entender e reconhecer as qualidades de seus produtos. Assim, resumidamente o Scotch Whisky distingue o Blended e o Single. A tequila separa a tequila e a tequila 100% agave. O jamón ibérico divide os produtos em etiqueta branca, verde, vermelha e negra.

Mais: fazem, pelo reconhecimento efetivo do mercado, o setor evoluir de verdade, porque vale a pena buscar mais qualidade.

O consumidor de cachaça já distingue os diferentes produtos. Há preços de venda no mercado, entre as diferentes marcas e tipos de produtos, que vão de 8 a 20, 50, 80, mais de 100 reais por litro de produto. Mas tudo classificado da mesma forma, sem distinções claras que ajudem a clarificar o mercado e dar mais valor à categoria.

Acreditamos que o que realmente faz a diferença para a qualidade da cachaça é todo o seu processo produtivo. E, assim, somos favoráveis pela distinção da cachaça em classificação que possa distinguir o rigor nesses processos.

Rigor nos seguintes processos, em resumo: **(i) sobre o matéria prima** (controles sobre a colheita e a moagem), **(ii) sobre a fermentação** (sem aditivos químicos) e **(iii) sobre a destilação** (forma e aproveitamento).

Com relação ao envelhecimento, nos parece que precisa de uma atenção à parte.

Acreditamos que a destilação em alambique possa (e deva) constar do rótulo. E apresentamos a sugestão de uma simples mudança na IN 13 que permita a expressão “destilada em alambique” ou “100% destilada em alambique” em mesmo tamanho da definição do produto e, inclusive, justamente abaixo dele.

Dessa forma, seria permitida, por exemplo, a seguinte representação gráfica, no rótulo:

CACHAÇA 100% DESTILADA EM ALAMBIQUE

Teríamos, pela legislação, aguardente e cachaça (que pode ser 100% destilada em alambique). E, então, criaríamos, através do rigor dos processos, uma classificação para uma cachaça

especial ou, até, para cachaças especiais. Com o cuidado para não ser algo complexo, de difícil compreensão pelo consumidor, seguindo os muitos exemplos mundiais. E que pode ser sensorialmente e quimicamente distinguida (ou distinguidas).

Sobre a armazenagem e envelhecimento da cachaça. Além de várias melhorias e cuidados importantes que estão sendo debatidos, nos parece importante ressaltar que é urgente alterar a denominação da classificação dos produtos, pelo seu envelhecimento, seguindo padrões de mercado que são reconhecidos pelo consumidor.

As denominações premium, super premium não são compreendidas e só trazem confusão já que, mundialmente, são expressões que definem posicionamento de preço e não tempo ou processo de envelhecimento de bebidas.

III)

É **urgente e fundamental** implementar e colocar de pé o **Conselho Regulador da Cachaça**.

A cachaça precisa ser confiável e, só assim, será respeitada. A integridade do setor e o seu reconhecimento como tal são essenciais.

De nada adianta melhores regras, se não cumpridas. E se não puder ser fiscalizado, em seu sentido puro, de controle (e orientação) e não unicamente punitivo, que, claro, também precisa haver e ser rigoroso.

E os exemplos mundiais estão, mais uma vez, aí para nos inspirar e indicar o caminho. Todos os produtos importantes mundialmente, com denominação de origem, têm seus conselhos reguladores. Que se ocupam, em sintonia com os governos, pela sua importância econômica, por buscar o melhor. E são responsáveis pelas práticas, entre outras, de certificação, fiscalização, treinamento e atividades de melhoria.

Fiscalização, inclusive, dos processos de envelhecimento utilizados. O que, sabemos, é muito sensível. Fazendo os processos mais ágeis e evitando as más práticas. E, ainda, ajudando, com o tempo, a melhor regular e comunicar esse mundo tão rico ao consumidor.

É o caminho, a auto gestão. O próprio setor organizado. Como? Para utilizar a denominação cachaça, o produtor precisaria ser certificado pelo Conselho, contribuir e submeter-se a todas as suas regras e à sua fiscalização. Poucos centavos por litro de cachaça vendido serão suficientes para um orçamento que viabilize o Conselho e suas atividades. E os benefícios serão muito grandes e “valerão a pena”.

Com a indicação geográfica da cachaça aprovada, o conselho já pode existir. Com arrecadação e com poderes de auto regulamentação e fiscalização, o que temos certeza de que poderemos fazer, com apoio do MAPA e do Congresso Nacional.

O setor precisa ser reconhecido por sua seriedade, integridade e organização. Comunicando tudo isso ao mercado. Em todas as frentes: começando com as práticas de produção, até as práticas de mercado e suas obrigações legais. Para dentro e para fora da porteira.

Concluindo e resumindo.

Há muitos bons exemplos do efeito positivo quando o trabalho é bem feito: que valoriza o produto, sendo reconhecido pelo mercado.

Fiquemos, inicialmente, apenas com o da tequila, cuja nova regulamentação e criação do Conselho Regulador são relativamente recentes. A nova norma é de pouco menos de 10 anos, de 2012.

Nos últimos anos, houve uma explosão de vendas, como efeito combinado de todas as ações bem feitas. Em 10 anos entre 2009 e 2019, a produção da tequila cresceu 41% e as exportações 81%! A tequila 100% agave, de maior valor de venda, cresceu ainda mais – representava, em 2009, 34% do volume total produzido e 19% do total exportado; em 2019, representou 59% e 53%, respectivamente. O que elevou, também, fortemente, o preço médio comercializado.

Ou seja, altíssimos crescimentos de volume e, também, de preço! Um “boom” positivo perfeito.

Em resumo.

- 1) **Apoiamos todas as medidas que busquem à valorização da cachaça** e uma melhor comunicação ao mercado, respeitando o consumidor.
Entre elas, que seja permitida a diferenciação pelo processo de destilação utilizado, ou seja, que se possa fazer constar no rótulo cachaça destilada em alambique.
- 2) **2.1) Defendemos a criação de uma diferenciação mais efetiva e completa para a cachaça, com uma classificação que considere o rigor nas etapas produtivas.**
Assim, poderíamos ter aguardentes, cachaças e cachaça especial ou, até, cachaças especiais (oportunamente também podemos sugerir nomes para essa classificação). Um exemplo inicial para ser debatido e aprofundado tecnicamente do que seria essa cachaça especial: 100% destilada em alambique; com relação à cana (exigências sobre a colheita e moagem em no máximo 48 horas); fermentação (sem aditivos químicos); aproveitamento da destilação (entre 15% e 20% do volume inicial do mosto fermentado, com graduação média obtida da destilação não abaixo de 47%, podendo ser adicionada de água até 40%); restrições e proibições com relação a aromatizantes e adoçantes.

2.2) Reivindicamos melhorar as expressões sobre envelhecimento, de acordo com os padrões internacionais.
- 3) **Entendemos ser urgente colocar de pé o Conselho Regulador da Cachaça**, no caminho da auto gestão. Que será o responsável pela implementação, fiscalização, buscando sempre melhorias contínuas para o setor. Transmitindo confiança e seriedade para o mercado.



Natique representada por Luis Henrique Munhoz



Cachaça Espírito de Minas, representada por Gilberto Mansur




Cachaça Saliníssima, Fazenda Matrona, Família Mendes: representada por José Lucas Mendes de Oliveira



Cachaça Santo Grau Paraty, Engenho D'água, Família Mello: representada por Eduardo José Mello



Cachaça Santo Grau Itirapuã, Engenho Barra Grande, Família Cristófani: representada por Maurílio Cristófani



Cachaça Santo Grau Coronel Xavier Chaves, Engenho Século XVIII, Família Chaves: representada por Rubens Chaves, Nando Chaves, Francisco Chaves e João Fernando Chaves

ANEXO

EXEMPLOS MUNDIAIS

Exemplos mundiais de organização de categorias de bebidas, e produtos similares, no sentido de melhorar e valorizar seus produtos.

1. Tequila
2. Scotch Whisky
3. Cognac
4. Brandy de Jerez
5. Presunto (“Jamón”) Ibérico

1. Tequila

FONTE: <https://www.crt.org.mx/index.php/en/el-tequila-2/clasificacion>
http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5282165&fecha=13/12/2012

- ✓ O Conselho Regulador de Tequila (CRT - www.crt.org.mx) é a organização dedicada a verificar e certificar o cumprimento do Padrão Oficial de Tequila, além de promover a qualidade, a cultura e o prestígio da bebida nacional por excelência.
- ✓ A normativa de 2012 refere-se à Denominação de Origem “Tequila” e se aplica a todos os processos e atividades relacionados ao fornecimento de agave da variedade tequilana weber azul, produção, embalagem, marketing, informações e práticas comerciais relacionadas à Tequila

CLASSIFICAÇÃO POR MATÉRIA PRIMA E PRODUÇÃO

- **Tequila 100% agave** – produto feito 100% a partir do agave azul e somente engarrafado no território
- **Tequila** – produto feito com pelo menos 51% de agave azul / engarrafado no território, salvo se cumpre normas para engarrafar fora.

CLASSIFICAÇÃO POR PROCESSOS POSTERIORES A DESTILAÇÃO

- **Silver / Blanco** – sem envelhecimento.
- **Gold / Joven u Oro** – blend de brancas e envelhecidas.
- **Aged / Reposado** – 2 meses tonel de carvalho.
- **Extra aged / Añejo** – 1 ano tonel de carvalho com capacidade máxima de 600 litros.
- **Ultra aged / Extra Añejo** – 3 anos tonel de carvalho com capacidade máxima de 600 litros.
- ✓ *Exceto Silver/Blanco, o produto pode ter adição de caramelo, carvalho natural ou extrato de carvalho, glicerina e xarope.*
- ✓ *É permitido o uso apenas de água para diluição alcoólica.*
- ✓ *Quando houver blend de envelhecidas, a nomenclatura é a da classificação de menor tempo de envelhecimento.*

Íntegra do texto sobre a Classificação da Tequila.

Classificação conforme a porcentagem de açúcares provenientes da Agave usada para preparar a Tequila:

“Tequila 100% agave”

É o produto que na fermentação não é suscetível de ser enriquecido com outros açúcares diferentes dos obtidos a partir da variedade Tequilana Weber azul cultivada no território. Para que este produto seja considerado “Tequila 100% agave” deve ser engarrafado nas instalações de embalagem controladas por um produtor autorizado. As instalações de embalagem devem estar localizadas no território. Este produto deve ser denominado apenas através de algumas das seguintes legendas: “100% de agave”, “100% puro de agave”, “100% agave”, “100% puro agave”.

“Tequila”

É o produto no qual o mosto é suscetível de ser enriquecido e misturado com outros açúcares antes da fermentação até uma proporção não superior a 49% do total de açúcares redutores. Esse enriquecimento máximo de até 49% do total de açúcares redutores expresso em unidades de massa não pode ser realizado com açúcares provenientes de qualquer outra variedade de agave. 51% do total de açúcares redutores pode ser aumentado com açúcares extraídos do Agave tequilana Weber variedade azul cultivado no território. Este produto deve ser engarrafado em instalações de embalagem localizadas dentro do território e só pode ser engarrafado fora deste território quando as disposições estabelecidas pelo NOM forem atendidas.

Classificação com base nas características adquiridas em processos posteriores à destilação:

Tequila Blanco / Silver - O teor alcoólico comercial deve ser ajustado com água de diluição.

Tequila Joven ou Oro / Gold – Pode passar por procedimento para suavizar sabor. O seu teor alcoólico comercial deve ser ajustado com água de diluição. Tequila blanco mesclada com tequilas Reposado, Añejo e Extra Añejo, é considerada Tequila Joven ou Oro.

Tequila Reposado / Aged - Pode passar por procedimento para suavizar sabor. Sujeito a um processo de envelhecimento de dois meses, pelo menos, em barricas de carvalho. O seu teor alcoólico comercial deve ser ajustado com água de diluição. A mistura de Tequila Reposado com Tequila Añejo ou Extra Añejo, é considerada Tequila Reposado.

Tequila Añejo / Extra Aged - Pode passar por procedimento para suavizar sabor. Sujeito a um processo de envelhecimento de um ano, pelo menos, em barricas de carvalho com até 600 litros de capacidade. O seu teor alcoólico comercial deve ser ajustado com água de diluição. A mistura de Tequila Añejo com Tequila Extra Añejo é considerado Tequila Añejo.

Tequila Extra Añejo / Ultra Aged - Pode passar por procedimento para suavizar sabor. Sujeito a um processo de envelhecimento de pelo menos três anos em barricas de carvalho com até 600 litros de capacidade. O tempo de envelhecimento não deve ser

especificado no rótulo. O seu teor alcoólico comercial deve ser ajustado com água de diluição.

- ✓ Entende-se como procedimento para suavizar o sabor da tequila, a adição de um ou mais dos seguintes ingredientes: corante caramelo, carvalho natural ou extrato de carvalho, glicerina e xarope à base de açúcar.
- ✓ O envelhecimento da tequila é entendido como o processo que permite adquirir características sensoriais adicionais, obtidas por processos físico-químicos que ocorrem naturalmente durante a sua estadia em barricas de carvalho francês ou americano.

2. Scotch Whisky

FONTE: <http://www.legislation.gov.uk/uksi/2009/2890/regulation/3/made>
<https://www.scotch-whisky.org.uk/insights/protecting-scotch-whisky/legal-protection-in-the-uk/>

Scotch Whisky Association (SWA www.scotch-whisky.org.uk/): uma associação com a missão de promover o melhor ambiente de negócios global possível para o Scotch Whisky. A organização trabalha em estreita colaboração entre seus membros, os governos do Reino Unido e da Escócia e governos de todo o mundo para criar condições favoráveis para o sucesso do Scotch Whisky.

O QUE É UM SCOTCH WHISKY

- Feito na Escócia com apenas cereais, água e fermento
- 3 anos de envelhecimento em barricas de carvalho
- Engarrafado com pelo menos 40% abv
- Destilado abaixo de 94,8% ABV, para reter o sabor e aroma derivados de suas matérias-primas
- Não é permitido aromatizar ou adoçar
-

	Alambique	Coluna	Cereal maltado	outros cereais	
Single Malt Scotch Whisky	ok	não	ok	não	destilado em uma única destilaria
Blended Malt Scotch Whisky	ok	não	ok	não	blend de Single Malts, destilados em mais de uma destilaria
Single Grain Scotch Whisky	ok	ok	ok	ok	destilado em uma única destilaria
Blended Grain Scotch Whisky	ok	ok	ok	ok	blend de Single Grains, destilados em mais de uma destilaria
Blended Scotch Whisky	ok	ok	ok	ok	Mistura entre Single Malts e Single Grains

Integra do texto de regulação da categoria

Definição de "Scotch Whisky"

3.— (1) Nestes regulamentos, "Scotch Whisky" significa um whisky produzido na Escócia -

(a) destilado em uma destilaria na Escócia a partir de água e cevada maltada (à qual somente grãos integrais de outros cereais podem ser adicionados); todos foram:

(i) transformados nessa destilaria em um mosto;

- (ii) convertidos nessa destilaria em substrato fermentável apenas por sistemas enzimáticos endógenos; e
- iii) fermentado nessa destilaria apenas por adição de levedura;
- b) Destilados com um teor alcoólico em volume inferior a 94,8%, para que o destilado tenha um aroma e sabor derivados das matérias-primas utilizadas e do método de sua produção;
- c) Envelhecido apenas em barris de carvalho de capacidade não superior a 700 litros;
- (d) que tenha sido envelhecido somente na Escócia;
- (e) envelhecido por um período não inferior a três anos;
- (f) que tenham sido envelhecido apenas em um armazém ou em um local permitido;
- (g) que retém a cor, o aroma e o sabor derivados das matérias-primas utilizadas e o método de sua produção e maturação;
- h) À qual nenhuma substância foi adicionada ou à qual nenhuma substância foi adicionada, exceto:
 - (i) água;
 - (ii) coloração simples de caramelo; ou
 - (iii) água e corante caramelo; e
 - (iiii) com teor alcoólico mínimo de 40%.

(2) Classificação de Scotch Whisky

“Single Malt Scotch Whisky” significa um uísque escocês que foi destilado em um ou mais lotes -

- (a) numa única destilaria;
- (b) da água e da cevada maltada sem adição de outros cereais; e
- (c) em alambiques;

“Single Grain Scotch Whisky” significa um uísque escocês que foi destilado em uma única destilaria, exceto:

- (a) Single Malt Scotch Whisky; or
- (b) a Blended Scotch Whisky;

“Blended Malt Scotch Whisky” significa uma mistura de dois ou mais Uísques Escoceses de Malte Destilados em mais de uma destilaria;

“Blended Grain Scotch Whisky” significa uma mistura de dois ou mais Uísques Escoceses de Grão Único que foram destilados em mais de uma destilaria. de uma destilaria;

“Blended Scotch Whisky” significa uma mistura de um ou mais Uísques Escoceses de Malte Único com um ou mais Uísques Escoceses de Grão Único.

3. Cognac

FONTE: <https://www.cognac.fr/en/discover/expertise/production/>
<https://www.cognac.fr/en/bnic/home/>

“O Bureau Nacional Interprofissional de Cognac (BNIC) é um órgão de coordenação e tomada de decisões para a indústria de Cognac. Composto por um número igual de vinicultores e comerciantes, a principal missão do BNIC é salvaguardar a Indicação Geográfica de Cognac, promover o desenvolvimento econômico da indústria e representar o interesse geral de 4.276 vinicultores, 117 destiladores profissionais e 283 comerciantes que operam dentro da indicação geográfica”.

Uma série de condições deve ser atendida antes que uma eau-de-vie possa ser chamada de conhaque. Os mais importantes são:

- As uvas utilizadas devem ser cultivadas dentro da área geográfica.
- Apenas podem ser utilizadas variedades de videira autorizadas.
- O cultivo, a produção de vinho e a destilação devem ser realizados respeitando métodos rigorosos de produção (destilado duas vezes em alambiques de cobre)
- O vinho destilado, o eaux-de-vie, deve ser amadurecido em barricas de carvalho por pelo menos dois anos a partir de 31 de março do ano seguinte à colheita.
- O envelhecimento só pode ocorrer dentro dos limites da denominação (em vigor desde 2009).
- Deve engarrafar pelo menos 40% ABV.

Classificação por envelhecimento

- VS (Muito Especial) mínimo de dois anos em barril
- VSOP (Old Pale Muito Especial) mínimo de quatro anos em barril
- XO (Extra Old), mínimo de 10 anos em barril

Integra do texto de regulação da categoria

A origem e a autenticidade do Cognac são garantidas e especificadas nas especificações Cognac AOC (Denominação de Origem Protegida).

VINHAS DE PLANTAÇÃO

A primeira etapa na fabricação do Cognac envolve o plantio de videiras. Isso ocorre na primavera, geralmente com videiras de raiz nua, geralmente preparadas por viveiros.

Para criar ótimas condições de cultivo, as parcelas jovens se beneficiam de cuidados e atenção meticulosos: da rega à capina manual entre os cepes, estacas de videira, proteção contra coelhos e outros cuidados e atenção, propícios ao crescimento da videira.

Um, dois ou três anos depois, e as vinhas estão bem desenvolvidas e prontas para produzir uvas.

COLHEITA

A colheita geralmente começa em meados de setembro, quando as primeiras uvas estão maduras, e termina em meados de outubro. A colheita é feita por máquina, exceto por alguns viticultores que optam por colher manualmente. Nos dois casos, a ênfase é colocada no manuseio cuidadoso das uvas.

As uvas são prensadas imediatamente após a colheita.

As prensas pneumáticas são usadas em um processo descontínuo, para garantir a extração a baixa pressão de mosto de alta qualidade, contendo baixas proporções de sólidos da uva e compostos fenólicos.

PRODUÇÃO DO VINHO

Os mostos fermentados em vinho destinados à destilação têm um baixo teor potencial de álcool (cerca de 9% vol.), Propício a ótima concentração de substâncias aromáticas nas uvas e alta acidez, garantindo boa conservação natural.

A característica única da vinificação nesta área é que é estritamente proibido adicionar açúcar e sulfitos durante a fermentação. Isso garante que a frutificação intrínseca das uvas seja preservada.

“CHARENTAIS”

DESTILAÇÃO DUPLA

Um processo em lote é usado para destilação dupla. Este método consiste em duas etapas sucessivas, chamadas "chauffes":

O "primeiro chauffe" é a destilação inicial do vinho, resultando nos brouillis, ou primeiro destilado.

O "segundo chauffe" (também chamado de "repasse" ou "bonne chauffe") designa a destilação dos brouillis e produz o espírito do vinho Cognac uma vez eliminado o início e o fim da destilação (também chamado de "phlegme").

As cabeças ou caudas da primeira ou da segunda destilação podem ser adicionadas ao vinho ou brouillis e destiladas uma segunda vez.

A destilação deve ser concluída até 31 de março do ano após a colheita. Tempo é essencial.

Apenas as bebidas destiladas provenientes da dupla destilação de vinhos da safra mais recente têm direito à denominação de origem registrada "Cognac".

ENVELHECIMENTO

Assim que sai do alambique, o novo destilado de vinho é colocado em barris de carvalho para envelhecer por vários anos, onde desenvolve sua cor, aromas e sabores. O processo de envelhecimento pode durar várias décadas.

A combinação da origem do carvalho, tipo de grão, umidade na adega e idade dos barris fornece um imenso playground onde os mestres da adega podem envelhecer o espírito do vinho, pois desejam produzir o resultado desejado.

O envelhecimento prolongado resulta em aguardentes de vinho suaves, ricas e concentradas, com boa complexidade aromática.

A longo prazo, o espírito do vinho desenvolve os sabores característicos de rancio, caracterizados por notas de chão de floresta outonal, cogumelos e óleo de noz. Mais uma vez, o tempo é crucial.

BLEND

Uma vez concluído o envelhecimento, é hora de misturar. Essa tradição milenar não é coberta por requisitos precisos nas especificações do Cognac AOC. Este é o momento crucial em que o mestre da adega, auxiliado por sua equipe, seleciona e compra as aguardentes de vinho dos viticultores e as monitora durante todo o processo de envelhecimento para criar misturas que servem como verdadeiras marcas registradas para cada marca.

Assim como o "nariz" do perfumista, o master Blender compõe sutis misturas de aguardentes de diferentes idades e origens para dar ao Cognac toda a sua complexidade aromática.

Com o tempo, o destilado é provado regularmente para monitorar o processo de envelhecimento, aumentando sua intensidade, sedosidade, redondeza, delicadeza e sabor, adicionando cuidadosamente água destilada para levar o conhaque ao nível e equilíbrio de álcool desejado. Este processo é chamado de "diluição". O resultado é um excelente conhaque com personalidade, comprimento e nuances aromáticas sutis.

4. Brandy de Jerez

FONTE: <https://www.brandydejerez.es>

https://www.brandydejerez.es/sites/default/files/reglamento_de_brandy_de_jerez.pdf

O Conselho Regulador do Brandy de Jerez é a autoridade responsável por garantir o cumprimento dos regulamentos na produção e, assim, certificar a qualidade dos destilados pertencentes à Denominação "Brandy de Jerez". É um órgão legalmente constituído, formado por representantes das bodegas e tem como principais funções a administração, representação e defesa de Jerez Brandy.

Resumo

- **Holandas** são destilados em alambique com teor alcoólico menor de 70% vol. e contendo entre 200 e 600 gramas de substâncias voláteis por hectolitro de álcool puro.
- **Aguardientes** são destilados em coluna com teor alcoólico entre 70% e 86% vol e contendo entre 130 e 400 gramas de substâncias voláteis por hectolitro de álcool puro.

- **Destilados** são destilados em coluna com teor alcoólico entre 86% e 94,8% vol e contendo menos de 100 gramas de substâncias voláteis por hectolitro de álcool puro.
- **Brandy de Jerez Solera:** composição 50% Holandas e 50% Aguardientes / Destilados e no mínimo 6 meses de envelhecimento. Substâncias voláteis mínimas de 150 gramas por hectolitro de álcool puro.
- **Brandy de Jerez Solera Reserva:** composição 75% Holandas e 25% Aguardientes / Destilados e no mínimo um ano de envelhecimento. Substâncias voláteis mínimas de 200 gramas por hectolitro de álcool puro.
- **Brandy de Jerez Solera Gran Reserva:** composição 100% Holandas e no mínimo três anos de envelhecimento. Substâncias voláteis mínimas de 250 gramas por hectolitro de álcool puro. A maioria das marcas excede em muito esses requisitos.

Texto sobre produção de Brandy de Jerez na íntegra (Via Conselho Regulador)

Destilado nobre

É importante notar que, para obter os destilados de vinho utilizados na produção de Brandy de Jerez, apenas destilam-se os vinhos saudáveis e limpos (uma vez separados das borras), equilibrados e perfeitamente adequados ao consumo. A grande maioria da variedade Airén, embora também do Palomino, tradicional na área de Jerez.

Para obter um litro de brandy, é necessário destilar cerca de três litros de vinho, obtendo o melhor deles e descartando o restante.

Obter destilados de vinho é uma arte; A destilação é realizada em colunas ou em alambiques de cobre, separando as chamadas cabeças e caudas e escolhendo apenas a fração central dos destilados.

Dependendo da qualidade dos vinhos, a destilação é direcionada para uma concentração maior ou menor de etanol e, conseqüentemente, para obter uma quantidade maior ou menor de outras substâncias voláteis no destilado resultante. Nesse sentido, os seguintes tipos de destilados são distinguidos:

Holandas: são destilados de baixa graduação, menos de 70% vol. e com um teor de substâncias voláteis entre 200 e 600 gramas por hectolitro de álcool puro.

Aguardientes: são destilados de graduação média (entre 70 e 86% vol.) e com um teor de substâncias voláteis entre 130 e 400 gramas por hectolitro de álcool puro.

Destilados: são destilados de alta graduação (entre 86 e 94,8% em volume) e com um teor de substâncias voláteis inferior a 100 gramas por hectolitro de álcool puro.

Os recipientes de envelhecimento são um dos elementos-chave para a qualidade de Brandy de Jerez. E não apenas por serem barricas de madeira de carvalho americanas - a porosidade e a capacidade de transferência de elementos para o destilado são as mais adequadas - mas, principalmente, devido ao fato de que essas barricas contiveram anteriormente, pelo menos por três anos, alguns dos extraordinários vinhos de xerez: vinos finos, manzanillas, olorosos, amontillados, Pedro Ximénez, etc. Precisamente o tipo de vinho escolhido pelo enólogo servirá para marcar as diferenças entre as diferentes

marcas de Brandy de Jerez. Assim, os barris de Fino permitem a produção de brandies mais pálidas do que as dos barris que continham Amontillados ou Olorosos. O Brandy de Jerez resultante do envelhecimento em barris que envelheceram Pedro Ximénez teria contido será o mais suaves e escuros.

As barricas mais usadas têm capacidade entre 500 e 600 litros, pois é uma medida que equilibra a capacidade de escoamento da superfície de madeira com o volume de líquido nelas contido.

Mas não são apenas os barris usados que são muito especiais; também é o sistema de envelhecimento utilizado: é um sistema dinâmico, baseado no estabelecimento de diferentes escalas de envelhecimento (criaderas), pelas quais os destilados devem passar progressivamente até atingir o nível desejado de envelhecimento. O sistema consiste em extrair periodicamente (sacas) uma parte do brandy contido em cada um dos barris que formam um incubatório e as substituições correspondentes (rocíos) da mesma quantidade extraída com o brandy de outro incubatório mais jovem. Solera é a escala final de envelhecimento, a partir da qual a extração ou extração final é realizada, para envase.

As operações de “sacas” e “rocios” envolvem a realização de misturas complexas no interior dos barris, de modo que o tempo de envelhecimento, expresso como uma média ponderada, seja uma função do número de escalas das quais o sistema é composto, por parte do conteúdo de cada barril objeto da extração e da periodicidade com que são feitos. De maneira simplificada, o quociente entre o volume total contido em todas as escalas e o volume das retiradas feitas na solera durante o ano determinará a idade média do brandy envasado.

O sistema Criaderas e Solera é um elemento genuíno da cultura de vinhos de Jerez desde o século XVIII, originalmente associado à necessidade de satisfazer constantemente a demanda do mercado e cuja prática ininterrupta na área determinaria posteriormente o nascimento dos vinhos, vinagres e brandies com características específicas, derivados precisamente da realização das misturas dentro dos próprios barris de envelhecimento.

Além disso, o fator tempo é essencial. Somente a lenta passagem do tempo permite que os destilados adquiram suas características genuínas: complexidade, suavidade e delicadeza. Além disso, a complexidade do sistema Criaderas e Soleras significa que qualquer Brandy de Jerez, independentemente de sua idade média, contém componentes com uma idade muito maior do que aquela que resultaria de um processo de envelhecimento estático.

Dependendo do tempo de envelhecimento do Brandy, os diferentes tipos de Brandy de Jerez são distinguidos:

Brandy de Jerez Solera

É o mais jovem e mais frutado, com um envelhecimento médio mínimo de seis meses e um teor de componentes voláteis superior a 150 gramas para cada hectolitro de álcool puro.

Conhaque de Jerez Solera Reserva

Com um tempo médio de envelhecimento de pelo menos um ano e um conteúdo total de componentes voláteis de 200 gramas para cada hectolitro de álcool puro.

Conhaque de Jerez Solera Gran Reserva

É aquele com o maior tempo de envelhecimento. Embora os regulamentos exijam uma média mínima de três anos e um conteúdo total de componentes voláteis de 250 gramas para cada hectolitro de álcool puro, é normal que esses valores sejam excedidos.

5. Jamón Ibérico

FONTE: <https://www.boe.es/boe/dias/2014/01/11/pdfs/BOE-A-2014-318.pdf>
<https://jamonesesenciapura.com/nueva-normativa-de-calidad-del-jamon-iberico/>

Decreto Real de 2014 aprova a regulamentação de únicas três denominações de Jamón, a fim de evitar fraudes e informar o consumidor com mais clareza sobre a qualidade do presunto (Jamón) que ele deseja comprar. O decreto simplifica as denominações para: Bellota, Cebo de Campo e Cebo (confinado), e define a pureza racial do animal, marcando 100% para o porco ibérico alimentado com bellota, exigindo a identificação da porcentagem, através da rotulagem, também para o resto da Península Ibérica.

O QUE É UM JAMÓN IBÉRICO

O Jamón Ibérico é um tipo de presunto serrano do porco de raça Ibérica.

CLASSIFICAÇÃO PELA RAÇA

Etiqueta Negra: 100% Ibérico

Etiqueta Vermelha: no mínimo 75% Ibérico

Etiqueta Verde: no mínimo 50% Ibérico

Etiqueta Branca: no mínimo 50% Ibérico

CLASSIFICAÇÃO PELA ALIMENTAÇÃO

Etiqueta Negra: só bellota

Etiqueta Vermelha: só bellota

Etiqueta Verde: cebo de campo

Etiqueta Branca: cebo (confinado)

SEM ETIQUETA: fora da norma de qualidade

CARTÃO COM EXPLICAÇÃO DIDÁTICA SOBRE A NORMATIVA DE IBÉRICOS USADO PARA EVENTOS PELO JAMÓN 5J.



Resumo da classificação por cores.

- **Etiqueta preta: Jamón 100% Ibérico Bellota**

O rótulo preto será reservado exclusivamente para identificar 100% de Jamón ibérico Bellota. O animal vive em liberdade no pasto e se alimenta apenas de bolotas do campo. Portanto, qualquer revisão de bolota, alusão ou designação em logotipos, imagens, símbolos ou gráficos relacionados à bolota ou pastagem, como o nome de "pata negra", será usada apenas para pernas e ombros 100% ibéricos alimentados com bellota.

- **Etiqueta vermelha: Jamón 75% - 50% Ibérico Bellota**

Os híbridos podem ser designados ibéricos, desde que atendam a pelo menos 50% de pureza da raça ibérica. O rótulo vermelho designará o Presunto Ibérico Bellota, criado nas pastagens e alimentado em sua última fase de engorda usando pastagens naturais, ervas aromáticas e bolotas.

- **Etiqueta verde: Jamón Ibérico de Cebo de Campo**

Para o Jamón Ibérico Cebo de Campo, de proveniência cruzada entre raças ibéricas e outras, o rótulo verde será usado para designar a qualidade do presunto dos porcos criados livremente nas pastagens e alimentados com pastagens naturais, ervas aromáticas e ração.

- **Etiqueta branca: Jamón Ibérico de Cebo**

O rótulo branco é estabelecido como aquele que designará a origem do Jamón ibérico, também de raças cruzadas com o ibérico, cuja dieta é baseada em alimentos compostos por cereais e legumes e seu habitat limite-se a estábulos ou confinamentos, promovendo o acúmulo de gordura ao não fazer caminhadas no campo.

Legislação na íntegra

1. A denominação de venda dos produtos regulados por este decreto real compõe-se obrigatoriamente de três designações, que devem concordar com gênero e listado na ordem listada abaixo:

a) Designação por tipo de produto:

i) Para produtos processados: Jamón, paleta, caña de lomo, lomo embuchado o lomo.

ii) Para os produtos obtidos com o corte de carcaça comercializado fresco:

designação da peça a partir do corte, de acordo com as designações de mercado, bem como suas diversas preparações e apresentações comerciais, quando apropriado.

b) Designação por alimentação e manejo:

- i) "Bolota": para produtos de animais abatidos imediatamente após o uso exclusivo de bolota, capim e outros recursos naturais da pastagem, sem alimentação suplementar, nas condições de manejo que elas são indicadas no artigo 6.
- ii) para os produtos de animais cuja alimentação e manuseio, até atingir o peso de abate, não estejam entre os contemplados no item anterior, serão utilizadas as seguintes designações:
 - 1. "Cebo de campo": No caso de animais que, embora tenham sido capazes de tirar proveito dos recursos das pastagens ou do campo, foram alimentados com alimentos para animais, constituídos principalmente por cereais e leguminosas, e cujo manejo é realizado em operações ao ar livre extensas ou intensivas e pode ter parte da superfície coberta, levando em consideração o disposto no artigo 7º.
 - 2. "Cebo": no caso de animais alimentados com ração, principalmente por cereais e leguminosas, cujo manuseio é realizado em sistemas intensivos de exploração, de acordo com o disposto no artigo 8.

c) Designação por tipo racial:

- i) "100% ibérico": No caso de produtos de animais com 100% de pureza genética da raça ibérica, cujos pais também têm 100% de pureza racial ibérica e estão registradas no livro genealógico correspondente.
- ii) "Ibérico": No caso de produtos de animais com pelo menos 50% da sua percentagem genética correspondente à raça ibérica de porcos, com pais das seguintes características:

Para obter 75% de animais ibéricos, serão utilizadas 100% de fêmeas de raça ibérica matriculados em livro genealógico e machos do cruzamento da mãe de raça 100% Pai ibérico e 100% da raça Duroc, ambos registrados no livro correspondente genealógico da raça.

Para obter 50% de animais ibéricos, serão utilizadas 100% de fêmeas de raça ibérica e 100% machos da raça Duroc, ambos registrados no pedigree da raça correspondente.

A justificação do fator racial dos pais será realizada por meio de "certificado racial", emitida pela associação correspondente oficialmente reconhecida pela administração do livro genealógico. No caso de machos cruzados que intervêm no cruzamento obter 75% de animais ibéricos, o procedimento de justificação de fatores raciais será decidido pela Mesa de Coordenação do Padrão Ibérico de Qualidade. Verificação do fator racial de animais destinados ao abate para a obtenção dos produtos ibéricos serão obtidos por uma entidade de inspeção credenciada pela Entidade Nacional de Acreditação.

A rotulagem do produto deve incluir como menção obrigatória uma Percentagem genética da raça ibérica, com as condições indicadas no artigo 4.4.