vinetur

El coñac, la increíble dulzura del vino destilado

Todo lo que necesitas saber para disfrutar del destilado de vino más famoso del mundo

jueves 5 de octubre de 2017



El coñac es el producto que se obtiene tras destilar un vino, generalmente blanco, y añejar el aguardiente resultante durante un tiempo suficiente para que se suavice y pierda ardor y viveza propia de su juventud.

Los coñacs más renombrados, como denominación de origen protegida, proceden del sudoeste de Francia, aunque pocas son las regiones vinícolas del mundo que no elaboran su propia versión. De hecho, en algunas zonas productoras, como Sudáfrica,

Armenia, Georgia, Italia y España, la industria del coñac tiene un importante peso específico.

La materia prima del coñac propiamente dicho son las uvas que se cultivan en la Charente francesa. Las principales variedades de la zona (Ugni Blanc, Folie Blanche y Colombard) producen un vino blanco de gran neutralidad, muy adecuado para la destilación. El clima, el suelo y la proximidad a la costa atlántica constituyen un marco ideal para cultivar este tipo de uvas.

El vino inicial se somete a una doble destilación en grandes alambiques de cobre. El aguardiente resultante deberá suavizar su ardor juvenil mediante su crianza en cubas de madera.

La influencia del roble transformará el joven coñac en un destilado increíblemente complejo. La evolución química del vino conferirá su multiplicidad aromática y una impresión en boca de dulzor y suavidad, del mismo modo que la proporción de madera nueva empleada influirá en su carácter final.

Debido a su alta graduación, el coñac puede seguir evolucionando en barrica durante unos cincuenta años como máximo, después de lo cual inicia su declive y comienza a mostrar una excesiva presencia de madera.



Los coñacs muy viejos desempeñan un importante papel en los 'coupages' más selectos, y suelen conservarse en damajuanas a la espera de ser utilizados a este fin. Muchos coñacs hacen constar en su etiqueta su zona o subregión de origen. La más reputada recibe el nombre de Grande Champagne y designa la zona circundante a la ciudad de Cognac. El resto de las subregiones son Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois y Bois Ordinaires. Sin embargo, dadas las numerosas variables que afectan al carácter del coñac, el origen del vino empleado en la destilación tiene menor relevancia que en otras zonas vinícolas.

EL ARMAÑAC

Un tipo de coñac particular y muy popular es el armañac que se produce en plena Gascuña francesa. Mientras que el coñac está dominado por grandes compañías como Martell o Camus, el armañac es más bien fruto de un complejo entramado de pequeñas propiedades, muchas de las cuales embotellan y comercializan sus propios vinos.

La región cuenta con una larga tradición en la producción de armañac de añada (milesimado), que no sale al mercado hasta que tiene al menos diez años.

El armañac se destila en un alambique continuo, lo que hace que el aguardiente resultante sea más graso y afrutado. Este necesitará una larga crianza para expresar todo su potencial, de ahí que muchos armañacs salgan al mercado siendo aún demasiado jóvenes. La mejor opción son los armañacs milesimados, ya que suelen ofrecer una relación entre calidad y precio bastante superior a la de los coñacs de lujo. No obstante, la diferencia entre las distintas cosechas es bastante menos significativa que en el vino.

FINE

En Francia, el vino de menor calidad de las regiones marginales se destilaba para hacer un coñac denominado fine, que a menudo se añeja en roble durante al menos 10 años.



OTROS PAÍSES PRODUCTORES

Los coñacs elaborados fuera de Europa pueden alcanzar también cotas de calidad elevadas. Así, hay algunos productores de alta gama que han logrado un merecido renombre.

El brandy de Jerez, de la región española del mismo nombre, está siendo cada vez mejor considerado entre los consumidores, con un público cada vez mayor. Estos coñacs realizan su crianza en botas que han contenido previamente vino de jerez y suelen incorporar caramelo u otros aditivos para endulzarlos y hacerlos más oscuros. Tienen un innegable carácter graso y llegan a desplegar una gran elegancia.

En Georgia y Armenia cuentan también con una larga tradición en la producción de coñacs, a los que era aficionado Winston Churchill. Hoy en día, sin embargo, estos coñacs no se comercializan en el mercado occidental.

Tipos de coñac

- **VS** también conocido como "3 estrellas" o simplemente "***", es un coñac básico que puede mostrar todavía cierta juventud y ardor.
- **VSOP** es un coupage con una edad mínima de cuatro años y medio. Puede comercializarse también como "VO" o "Réserve". Aunque es de calidad superior a un VS, no deja de ser un coñac bastante joven.
- **Napoléon, Extra, Visus y Hors d'Age** son coupages en los que el componente más joven supera al menos los seis años de edad. En la práctica, la edad media de los componentes suele exceder considerablemente ese mínimo.
- **XO** es un coñac de al menos ocho años.
- **Fine Champagne** es un coupage de Grande Champagne y Petite Champagne, el primero debe representar como mínimo el 50 % de la mezcla.

Tipos de armañac

- Aunque algunos productores de armañac utilizan las mismas categorías del coñac (VS, VSOP, XO), desde 1999 se está potenciando la adopción del siguiente sistema:
- **Armagnac** es un armañac de entre dos y seis años.
- **Vieil** es un armañac con un mínimo de seis años.
- **Millésimé** es un armañac de añada. Debe tener al menos diez años.

CÓMO SERVIR EL COÑAC

La copa abombada de gran tamaño que habitualmente se asocia con el coñac no tiene en realidad la forma adecuada, ya que lo que hace es enfatizar el alcohol en detrimento del sabor y el aroma. Debe utilizarse una copa pequeña que tenga el borde superior curvado hacia adentro con el fin de captar mejor los aromas.

El coñac no se sirve frío ni con hielo porque no se apreciarían los matices, pero tampoco a temperatura ambiente ya sólo se conseguirá potenciar el alcohol. La temperatura de servicio recomendada es de unos 18 °C.

Servir el coñac con hielo o combinarlo con otra bebida además de diluirlo, contribuirá a difuminar su carácter y perder toda su grandeza.

El coñac, una vez abierto, se puede conservar casi indefinidamente.



Copa correcta de coñac