

C O Ñ A C



elegancia y lujo

viene de Francia

Historia del coñac

El coñac es uno de los destilados más prestigiosos del mundo. Proviene de Francia, concretamente de la región de Cognac, y posee una larga y fascinante historia que se remonta al siglo XVI.

El coñac es un tipo de brandy, una bebida obtenida mediante la destilación del vino. La historia del coñac comienza en la región alrededor de la ciudad de Cognac, en el suroeste de Francia. La región es conocida por sus suelos y clima ideales para el cultivo de uvas, y el vino que de ellas se obtiene constituye la base para la elaboración del coñac. La destilación de vino en la zona ya se practicaba en el siglo XVI, utilizando métodos primitivos.

La primera mejora significativa en la tecnología de destilación llegó en el siglo XVII, cuando se empezaron a utilizar alambiques de mejor calidad y el vino comenzó a someterse a doble destilación. Este avance dio lugar a un destilado más fuerte y de mayor calidad.

El nombre "coñac" proviene directamente de la ciudad de Cognac, que fue el centro de producción. En el siglo XVIII, los vinicultores locales comenzaron a darse cuenta de que su producto, gracias al terruño y a las variedades utilizadas, era único, y empezaron a exportarlo, especialmente a Inglaterra. El coñac se volvió muy popular entre la aristocracia y, en 1909, se estableció oficialmente que solo el coñac producido en la región de Cognac podía llevar este nombre. Esta ley ayudó a proteger la producción de calidad y convirtió al coñac en una bebida de renombre mundial.

En el siglo XIX, el coñac comenzó a exportarse más ampliamente por todo el mundo. Debido a su popularidad entre la aristocracia europea y los ricos estadounidenses, comenzó a producirse a gran escala. El coñac se convirtió en un símbolo de lujo y prestigio, estatus que mantiene hasta hoy.



1.02.2011
L10.1502.516
60.g

893

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

904

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

905

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

914

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

896

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

903

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

906

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

913

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

897

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

902

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

907

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

912

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

898

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

901

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

908

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

911

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

1.02.2011
L10.1502.516
60.g

1.02.2011
L10.1502.516
60.g



Elaboración del coñac

La elaboración del coñac es un proceso cuidadoso y largo que requiere gran conocimiento y paciencia. El coñac se produce a partir de vino blanco, que se destila y luego envejece en barricas de roble. Todo el proceso incluye varias etapas:

Selección de las uvas

Para la producción de coñac se utilizan variedades específicas de uvas blancas. Las más comunes son Ugni Blanc (también conocida como Saint-Émilion), Folle Blanche y Colombard. Las uvas deben provenir de la región de Cognac, que se divide en varios "crus" (subregiones), cada una con características específicas que influyen en el sabor: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois y Bois Ordinaires.

Fermentación

Las uvas se cosechan y prensan. El mosto resultante se somete a fermentación, durante la cual las levaduras transforman los azúcares en alcohol. Tras varias semanas de fermentación, el mosto se convierte en un joven vino base, llamado "vin de base", listo para la destilación.

Destilación

La destilación es un proceso clave en la producción del coñac. La mayoría de los coñacs se destilan dos veces en alambiques tradicionales de cobre. La primera destilación, llamada "première chauffe", produce el "brouillis", un destilado alcohólico con bajo grado de alcohol. Este brouillis se somete a una segunda destilación, "la bonne chauffe", obteniéndose el destilado puro, conocido como "eau-de-vie" (agua de vida). Este destilado suele tener alrededor del 70 % de alcohol.

Envejecimiento

Tras la destilación, el eau-de-vie se traslada a barricas de roble, donde comienza el proceso de envejecimiento. La madera de roble, especialmente de Limousin y Tronçais, desempeña un papel clave en la formación del sabor del coñac. Durante el envejecimiento, el alcohol reacciona con el aire y la madera (oxidación), desarrollando sabores complejos. El coñac envejece un mínimo de dos años para poder llamarse así; cuanto más tiempo envejece, más rico y suave es su sabor.

Mezcla

Tras el envejecimiento, el coñac se mezcla (o se hace coupage) para obtener el perfil de sabor deseado. La mezcla de diferentes eaux-de-vie de distintas añadas y crus es un arte transmitido de generación en generación.





Clasificación del Cognac

- ***VS (Very Special):** la parte más joven tiene un mínimo de 2 años.*
- ***VSOP (Very Superior Old Pale):** la parte más joven tiene un mínimo de 4 años.*
- ***Napoleon, XO, Extra o Hors d'Age:** la parte más joven tiene un mínimo de 6 años.*
- ***Fine Champagne:** mezcla de coñacs de Grande Champagne y Petite Champagne, con al menos un 50 % proveniente de Grande Champagne.*

Uso del coñac en gastronomía

El coñac no solo se consume como bebida, sino que también es un ingrediente apreciado en gastronomía. Su sabor rico se utiliza en cócteles, postres e incluso en la preparación de platos principales.

El coñac es popular en varios cócteles, entre los que destacan:

Sidecar

- combinación de coñac, licor de naranja y zumo de limón. Este cóctel es refrescante y equilibrado.

Champagne cocktail

- mezcla de coñac, champán, bitter y azúcar. Elegante y refrescante, ideal para celebraciones.

El coñac también se emplea para dar sabor a los platos, especialmente en salsas, marinados y flambé:

Salsas

Para preparar salsas ricas para carnes de res o cordero.

Flambé

Ideal porque se enciende fácilmente y aporta un sabor profundo, por ejemplo en carnes o postres flambé.

Postres

Se usa en fondue de chocolate, bombones con coñac o el tradicional postre francés Tarte Tatin.

*El coñac combina excelentemente con distintos
alimentos:*

Quesos

Marida bien con quesos curados como Roquefort o Camembert.

Carnes a la parrilla

Adecuado para carnes asadas o a la parrilla, especialmente ternera, pato o cordero.

Chocolate y frutos secos

Armoniza con postres de chocolate y dulces con frutos secos.





Un símbolo de lujo y elegancia.

El coñac es una bebida con una historia larga y fascinante, y su elaboración es un arte. Gracias a su sabor complejo y tradición, se ha convertido en símbolo de lujo y elegancia. En gastronomía, no solo es una bebida apreciada, sino también un ingrediente valioso en cócteles y platos que realzan su excepcionalidad y versatilidad.